

VT-3604 W

Meat grinder

Мясорубка

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	4
RUS Инструкция по эксплуатации	9
KZ Пайдалану нұсқасы	16
UA Інструкція з експлуатації	23
BEL Інструкцыя па эксплуатацыі	30
UZ Foydalanish qoidalari	37



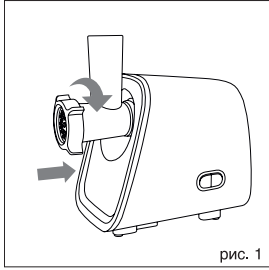


рис. 1

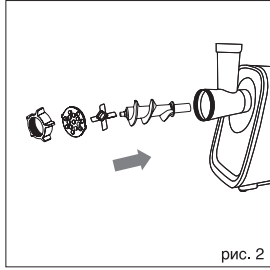


рис. 2

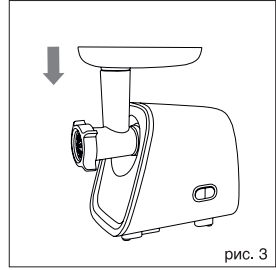


рис. 3

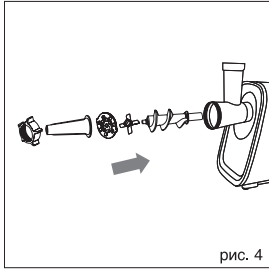


рис. 4

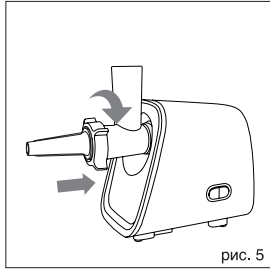


рис. 5

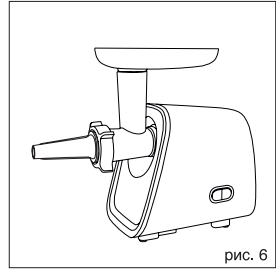


рис. 6

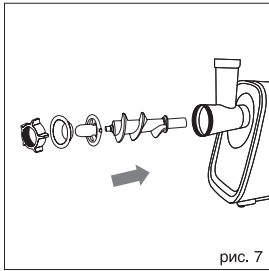


рис. 7

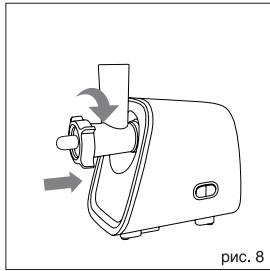


рис. 8

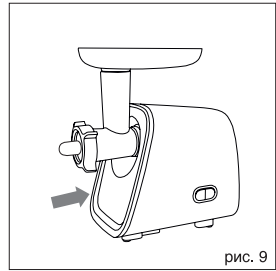


рис. 9

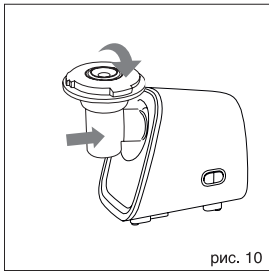


рис. 10

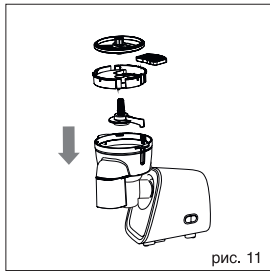


рис. 11

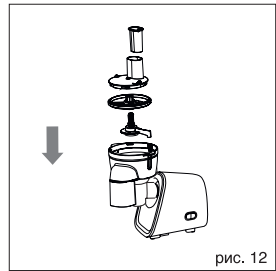


рис. 12

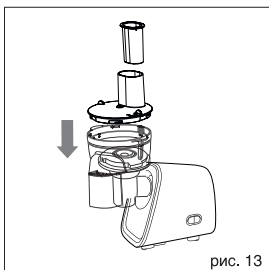


рис. 13

ENGLISH

MEAT GRINDER

Meat grinder is intended for processing products and making homemade semi-finished products.

DESCRIPTION

1. Pusher
2. Food tray
3. Meat grinder head body
4. Meat grinder head lock button
5. Meat grinder head setting place
6. Unit body
7. Screw reverse button «REV»
8. On/off button
9. Screw
10. Crossed blade
11. Coarse cutting plate
12. Fine cutting plate
13. Meat grinder head nut
14. 15. Sausage attachments
16. 17. "Kebbe" attachments
18. Cubic attachment pusher
19. Lid
20. Cubic attachment knife
21. Cubic grid
22. Attachment with removable cubic grid
23. Locks
24. Driving shaft
25. Attachment bowl
26. Mouth
27. Pusher for cleaning of the cubic attachment grid
28. Shredding/slicing disc
29. Attachment gear

PRECAUTIONS

Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole operation period. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

To reduce the risk of fire or electric shock and to avoid other injuries it is necessary to observe the following safety measures when using the electric meat grinder.

- Before using the unit for the first time, make sure that voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.
- Use only the attachments supplied.
- To avoid risk of electric shock, NEVER IMMERSE the unit, the power cord and the power plug into water or any other liquids.
- Use a slightly damp cloth to clean the meat grinder body and then wipe the unit body dry.

- Never leave the operating meat grinder unattended.
- Always switch the meat grinder off and unplug it before assembling, disassembling and cleaning.
- Place the unit on a flat steady surface away from heat sources, open flame, moisture and direct sunlight.
- Do not set the unit on a heated surface or next to it (for instance, near gas or electric stove, near heated oven or cooking surface).
- Handle the power cord with care, prevent it from multiple twisting and regularly straighten the power cord.
- Do not use the power cord for carrying the meat grinder.
- Do not let the power cord hang from the edge of a table, and make sure that the cord does not touch sharp furniture edges and hot surfaces.
- When unplugging the unit from the mains, pull the power plug but not the cord.
- Do not connect, disconnect or touch the power cord or the plug with wet hands, this may cause electric shock.
- The blades of the chopping knives are very sharp and may be dangerous. Handle them very carefully!
- If rotation of the chopping knife is hindered, unplug the unit and carefully remove products that prevent blade rotation.
- This unit is not intended for usage by children under 8 years of age.
- Do not allow children to use the unit as a toy, do not allow children to touch the unit body and the power cord during the unit operation. During the unit operation and the breaks between operation cycles place the unit out of reach of children under 8 years of age.
- This unit is not intended for usage by people (including children over 8) with physical, neural and mental disorders or with insufficient experience or knowledge. Such persons may use this unit only if they are under supervision of a person who is responsible for their safety and if they are given all the necessary and understandable instructions concerning the safe usage of the unit and information about danger that can be caused by its improper usage.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.

- **Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**
- Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after the unit was dropped, apply to the nearest authorized service center.
- Transport the unit in the original package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

MEAT GRINDER FEATURES

Screw reverse function

«REV» (reverse) – this function is used for removing obstructions that appear during food processing.

Food tray – provides convenient food layout during processing.

Two cutting plates with holes of different size – are intended for different degrees of grinding.

Special accessories – attachments for sausages and kebbe making, cubic attachment, double-sided shredding/slicing disc.

ATTENTION!

- Before connecting to the mains make sure that the unit is switched off.
- Before grinding meat make sure that all bones and excess fat are removed.
- Do not push the products with any foreign objects or your fingers, use only the pushers (1, 18) supplied with the unit.
- Do not immerse the meat grinder body into water or other liquids.
- When using sausage attachments (14, 15) and «kebbe» attachments (16, 17), do not install the plates (11, 12) and the crossed blade (10).
- Do not try to process food with hard fiber (for example, ginger or horseradish) in the meat grinder.
- To avoid obstructions do not apply excessive force while pushing meat.
- If any hard piece of food stops the screw or cutting blade rotation, switch the unit off immediately and use the screw reverse function (REV) to remove the obstruction before starting again.

Note:

If the cubic attachment is installed on the meat grinder, screw reverse mode is out of function.

BEFORE USING THE MEAT GRINDER

After unit transportation or storage under winter (cold) conditions, it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature.

- Unpack the meat grinder and remove all package materials, wipe the unit body with a damp cloth.
- Wash all removable parts that will contact products with warm water and a neutral detergent and dry them thoroughly.
- Wipe the unit body (6) and the gear (29) with a soft slightly damp cloth.
- Before using the unit for the first time, make sure that voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.

USING THE MEAT GRINDER

- The meat grinder is intended only for household processing products and making semi-finished products.
- Assemble the unit and place it on a flat dry surface.
- Make sure that ventilation openings on the unit body are not blocked.
- Insert the power plug into the mains socket.
- Place a suitable bowl under the meat grinder head (3).
- Make sure that the meat is fully defrosted, remove excess fat and all bones, cut the meat into cubes or strips fitting the opening of the food tray (2).
- Switch the unit on by pressing the button (8).
- Slowly feed the meat pieces into the mouth of the grinder head (3) using the pusher (1). During the unit operation use only the pusher (1) supplied with the unit.
- Do not use any other objects to push products; do not push the meat with your hands.
- Do not apply excessive effort while pushing the meat or other products.
- Obstructions can appear during meat grinding; to remove the obstruction use the screw reverse function (REV). To select the screw reverse mode (REV), switch the meat grinder off by pressing the button (8), then press and hold the button (7) «REV», the screw will rotate backwards.
- Do not run the unit for more than 5 minutes continuously.
- After 5 minutes of continuous use, switch the meat grinder off and let it cool down during 10-15 minutes before further operation.

ENGLISH

- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (8), unplug the unit and only after that you can disassemble the meat grinder head.

MEAT GRINDING

1. Install the meat grinder head (3) into the setting place (5) and turn it counterclockwise until fixing (pic. 1).
2. Install the screw (9) into the meat grinder head (3) body and then install the crossed blade (10).
3. Select one of the plates (11 or 12) and set it over the crossed blade (10), matching the ledge on the plate with the groove on the meat grinder head body (3), tighten the nut (13) (pic. 2).

Attention!

- **Face the blade cutting side to the cutting plate. If the blade is installed improperly, it will not grind the food products.**
 - **The coarse cutting plate (11) is intended for processing raw meat, vegetables, dried fruit, cheese, fish, etc.**
 - **The fine cutting plate (12) is intended for processing raw and cooked meat, fish, etc.**
4. Install the food tray (2) on the meat grinder head body (3) (pic. 3).
 5. Insert the power plug into the mains socket.
 6. Switch the unit on by pressing the button (8).
 7. During the unit operation use only the pusher (1) to push products.

Notes:

- *For better meat processing slice it in cubes or stripes. Defrost frozen meat thoroughly.*
 - *During the unit operation use only the pusher supplied with the unit; do not use any other objects for pushing meat, do not push meat with your hands.*
8. After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (8), unplug the unit and only after that you can disassemble the meat grinder head.
 9. To remove the meat grinder head, press the lock button (4), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove the meat grinder head.
 10. To disassemble the meat grinder head, unscrew the nut (13) and take the installed cutting plate (11 or 12), the crossed blade (10) and the screw (9) out of the meat grinder head body.

MAKING SAUSAGES

1. Prepare minced meat.
2. Insert the screw (9) into the meat grinder head body (3), install the sausage attachments (14, 15)

- on the screw (9); make sure that the ledge on the attachment (14) matches the groove on the meat grinder head body (3) and tighten the nut (13) (pic. 4).
3. Install the meat grinder head (3) and turn it counterclockwise until fixing (pic. 5).
4. Install the food tray (2) (pic. 6).
5. Put the minced meat on the food tray (2).
6. Use natural sausage casing for sausage making, putting it firstly into a bowl with warm water for 10 minutes.
7. Pull the softened casing on the attachment (15) and tie a knot on the casing end.
8. Switch the unit on by pressing the button (8).
9. Use the pusher (1) to feed the minced meat, according to the casing filling, move it away from the attachment (15), as the casing dries, wet it.
10. After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (8), unplug the meat grinder and only after that you can disassemble the meat grinder head.
11. To remove the meat grinder head, press the lock button (4), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove the head.
12. Unscrew the nut (13) and disassemble the meat grinder head.

USING THE “KEBBE” ATTACHMENT

Kebbe is a traditional Middle East dish cooked of lamb meat, wheat flour and spices cut together for getting a base for hollow rolls. Rolls are filled and deep fried.

You can make different delicacies trying various fillings.

1. Prepare the casing base.
2. Insert the screw (9) into the meat grinder head body (3), install the “kebbe” attachments (16, 17) on the screw (9); make sure that the ledge on the attachment (16) matches the groove on the meat grinder head body (3) and tighten the nut (13) (pic. 7).
3. Install the meat grinder head (3) and turn it counterclockwise until fixing (pic. 8).
4. Install the food tray (2) (pic. 9).
5. Put the prepared casing base on the food tray (2).
6. Switch the unit on by pressing the button (8). Use the pusher (1) to supply the base for casing.
7. Cut the rolls of the required length.
8. After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (8), unplug the unit and only after that you can disassemble the meat grinder head.

9. To remove the meat grinder head, press the lock button (4), turn the meat grinder head (3) clockwise and remove it.
10. Unscrew the nut (13) and disassemble the meat grinder head.

RECIPE (Filling)

Lamb	100 g
Olive oil	1, 1/2S table spoon
Onion (shred)	1, 1/2S table spoon
Spice	to taste
Salt	1/4 tea spoon
Flour	1, 1/2S table spoon

- Mince the lamb meat once or twice.
- Fry onion in oil till it gets gold color, and then add minced lamb meat, spice, salt and flour.

(Casing)

Lean meat	450g
Flour	150-200 g
Spice	to taste
Nutmeg	1 pc.
Ground chilli pepper	to taste
Pepper	to taste

- Mince the meat twice or thrice, mince a nutmeg separately, and mix all the components.
- More meat and less flour in a casing provide better consistency and taste of the prepared dish.
- Fill the rolls, clamp at edges, and shape as you wish.
- Deep fry the rolls.

USING THE CUBIC ATTACHMENT

The cubic attachment is intended for cutting fruit and vegetables (including boiled ones).

Attention!

- Do not process hard ingredients and frozen products. They can damage the cubic attachment.

Warning:

- Before assembling, make sure that the power plug is not inserted into the mains socket.
- Install the gear (29) into the meat grinder head setting place (5), and turn it counterclockwise until fixing (pic. 10).
- Install the bowl (25) on the gear (29) so that the mark on the bowl (25) is on the right.

Match the ledges on the bowl with the grooves of the gear and turn the bowl (25) clockwise until fixing.

- Set the mouth (26) on the bowl (25), insert the ledges on the bowl in the grooves on the mouth and press until clicking.
- Set the driving shaft (24) into the bowl (25).
- Open 4 locks (23), set the cubic attachment knife (20) into the attachment (22) groove. Set the knife (20) on the cubic attachment and fix it with 4 locks (23).
- Set the assembled cubic attachment into the bowl (25). To do so match three grooves on the cubic attachment (22) and three ledges inside the bowl (25), and set the attachment into the bowl (pic. 11).

Note: Check whether the attachment (22) is set properly, otherwise the lid (19) will not close.

- Set the lid (19) so that the arrow ▲ on the lid (19) matches the mark «▼ □» on the bowl (25) and turn the lid clockwise till the mark «□» (pic. 13).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the unit on by pressing the button (8).
- Place the products into the chute of the lid (19), use the cubic attachment pusher (18) for products feeding. Press the pusher gently while feeding.

Note:



If the cubic attachment is installed on the meat grinder, screw reverse mode is not available.

- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (8), unplug the unit and only after that you can disassemble the meat grinder head.
- Disassemble the gear in a strict reverse order to its assembling.
- Remove the lid (19) from the bowl (25) by turning the lid counterclockwise.
- Carefully take the attachment (22) out, remove the drive (24), detach the bowl (25) turning it clockwise, remove the mouth (26) pulling it towards you. Remove the gear (29) from the motor unit. To do so press the lock button (4) and turn the gear unit clockwise, remove the gear (29) from the unit body (6).
- Clean, wash and dry all the used parts immediately after the unit operation.

Using the shredding/slicing disc

- Install the gear (29) into the meat grinder head setting place (5) and turn the gear (29) counterclockwise until fixing (pic. 10).

ENGLISH

- Install the bowl (25) on the gear (29) so that the mark on the bowl (25) is on the right. Match the ledges on the bowl with the grooves of the gear and turn the bowl (25) clockwise until fixing.
- Set the driving shaft (24) into the bowl (25).
- Set the shredding/slicing disc (28) on the driving shaft (24). The disc operating surface is an upper one.
- Set the lid (19) so that the arrow ▲ on the lid (19) matches the mark «▼ » on the bowl (25) and turn the lid till the mark «» (pic. 12).
- Put the products into the chute of the lid (19), use the pusher (18) for products feeding. Press the pusher gently while feeding.
- After you finish operating, switch the meat grinder off, pressing the button (8), unplug the unit and only after that you can disassemble the meat grinder head.
- Disassemble the gear in a strict reverse order to its assembling.
- Remove the lid (19) from the bowl (25) by turning the lid counterclockwise.
- Carefully remove the disc (28). Remove the driving shaft (24), detach the bowl (25) turning it clockwise, remove the mouth (26) pulling it towards you. Remove the gear (29) from the motor unit. To do so press the lock button (4), turn the gear unit clockwise and remove the gear (29) from the unit body (6).
- Clean, wash and dry all the used parts immediately after the unit operation.

Cleaning the unit

Always switch the unit off and unplug it after operation or before cleaning.

- Clean, wash and dry all the used parts immediately after the unit operation.
- It is recommended to wash all removable parts in warm water with a neutral detergent.
- For easy cleaning of the cubic grid (21) take it out of the attachment (22) and remove the remaining products using the pusher (27).
- After processing salty or sour products, rinse the used attachments with water immediately.
- While processing products with strong dyeing properties (for instance carrot or beet-root) attachments and bowls can get colored, wipe them with a cloth dampened in vegetable oil.
- Wipe the unit body (6) and the gear (29) with a damp cloth.

- Do not use coarse sponges, abrasives and solvents to clean the unit.
- Provide that no liquid gets inside the meat grinder body.

Storage

- Before taking the meat grinder away for storage, make sure that the unit body and all removable parts are clean and dry.
- Keep the unit away from children in a dry cool place.
- You may store the attachments (14, 15, 16, 17) in the pusher (1) body.

Delivery set

Meat grinder – 1 pc.

Pusher – 2 pcs.

Food tray – 1 pc.

Plates – 2 pcs.

Knife – 1 pc.

Sausage attachments set – 1 pc.

“Kebbe” attachments set – 1 pc.

Cubic attachments set – 1 pc.

Shredding/slicing disc – 1 pc.

Instruction manual – 1 pc.

Technical specifications

Nominal power 350 W

Maximal power 1500 W


Power supply: 220–240 V ~ 50/60Hz

The manufacturer preserves the right to change design and specifications of the unit without a preliminary notification

Unit operating life is 3 years

Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

 *This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC)*

МЯСОРУБКА

Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления домашних полуфабрикатов.

ОПИСАНИЕ

1. Толкатель
2. Лоток для продуктов
3. Корпус головки мясорубки
4. Кнопка фиксатора головки мясорубки
5. Место установки головки мясорубки
6. Корпус устройства
7. Кнопка обратного вращения шнека «REV»
8. Кнопка включения/выключения
9. Шнек
10. Крестообразный нож
11. Решётка для крупной рубки
12. Решётка для мелкой рубки
13. Гайка головки мясорубки
14. 15. Насадки для набивки колбасок
16. 17. Насадки для приготовления «кеббе»
18. Толкатель насадки для нарезки кубиками
19. Крышка
20. Нож насадки для нарезки кубиками
21. Сетка для нарезки кубиками
22. Насадка со съёмной сеткой для нарезки кубиками
23. Фиксаторы
24. Приводной вал
25. Чаша насадки
26. Раструб
27. Толкатель для очистки сетки насадки для нарезки кубиками
28. Диск для тёрки/шинковки
29. Редуктор насадки

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте её в течение всего срока эксплуатации. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

Для снижения риска пожара, защиты от поражения электрическим током и предотвращения других травм во время работы с электрической мясорубкой необходимо соблюдать нижеследующие меры предосторожности.

- Перед первым включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Для чистки корпуса мясорубки используйте слегка влажную ткань, после чего вытрите корпус насухо.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует её выключить и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.
- Устанавливайте устройство на ровной, устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически расправляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур в качестве ручки для переноски мясорубки.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, и следите, чтобы он не касался острых кромок мебели и горячих поверхностей.
- Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или за вилку мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.
- Режущие лезвия ножей-измельчителей очень острые и могут представлять опас-

ность. Обращайтесь с ножами крайне осторожно!

- В случае затруднения вращения ножа-измельчителя отключите устройство от электрической сети и аккуратно удалите продукты, мешающие вращению ножа.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки, не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства и к сетевому шнуру во время работы. Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство в местах, недоступных для детей младше 8 лет.
- Данное устройство не предназначено для использования людьми (включая детей старше 8 лет) с физическими, нервными, психическими нарушениями или без достаточного опыта и знаний. Использование устройства такими лицами допускается лишь в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, при условии, что им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.
- **Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**
- Не разбирайте устройство самостоятельно, при обнаружении неисправности, а также после падения устройства обратитесь в ближайший авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

Функция обратного вращения шнека

«REV» (реверс) – данная функция предназначена для удаления заторов, образовавшихся в ходе переработки продуктов.

Лоток для продуктов – обеспечивает удобное расположение продуктов во время их переработки.

Две решётки с отверстиями разного размера – предназначены для разных степеней измельчения продуктов.

Специальные принадлежности – насадки для набивки колбасок и приготовления «кеббе», насадка для нарезки кубиками, двусторонний диск для тёрки/шинковки.

ВНИМАНИЕ!

- Перед подключением к электрической сети убедитесь в том, что устройство выключено.
- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, пользуйтесь только теми толкателями (1, 18), которые входят в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки в воду или в другие жидкости.
- Во время использования насадок для набивки колбасок (14, 15) и насадок для приготовления «кеббе» (16, 17) нельзя устанавливать решётки (11, 12) и крестообразный нож (10).
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо.
- Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство и прежде чем продолжить работу, удалите затор, используя функцию включения обратного вращения шнека (REV).

Примечание:

Если на мясорубку установлена насадка для нарезки кубиками, функция обратного вращения шнека не будет функционировать.

ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ

После транспортировки или хранения устройства в зимних (холодных) условиях необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

- Извлеките мясорубку и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус влажной тканью.
- Все съёмные детали, которые будут контактировать с продуктами, промойте тёплой водой с нейтральным моющим средством и тщательно просушите их.
- Корпус устройства (6) и редуктор (29) протрите мягкой, слегка влажной тканью.
- Перед первым включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

РАБОТА С МЯСОРУБКОЙ

- Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления полуфабрикатов только в домашних условиях.
- Соберите устройство и установите его на ровной сухой поверхности.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Поставьте под головку мясорубки (3) подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и все кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка для продуктов (2).
- Включите устройство, нажав на кнопку (8).
- Не торопясь, проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки (3) при помощи толкателя (1). Во время работы используйте только тот толкатель (1), который входит в комплект.
- Запрещается использовать для проталкивания продуктов какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор; чтобы устранить образовавшийся

затор? следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека (REV). Для переключения в режим обратного вращения шнека (REV) выключите мясорубку, нажав на кнопку (8), затем нажмите и удерживайте кнопку (7) «REV», шнек будет вращаться в обратном направлении.

- Время непрерывной работы устройства по переработке продуктов не должно превышать 5 минут.
- После 5 минут непрерывной работы следует выключить мясорубку и дать ей остыть в течение 10-15 минут, после чего можно продолжить работу.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (8), и отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступать к разборке головки мясорубки.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

1. Вставьте головку мясорубки (3) в место установки (5) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 1).
2. Вставьте шнек (9) в корпус головки мясорубки (3), затем установите крестообразный нож (10).
3. Выберите одну необходимую решётку (11 или 12) и установите её поверх крестообразного ножа (10), совместив выступ на решётке с пазом в корпусе головки мясорубки (3), затяните гайку (13) (рис. 2).

Внимание!

- **Устанавливайте нож режущей стороной по направлению к решётке. Если нож будет установлен неправильно, он не будет выполнять функцию рубки.**
- **Решётка с более крупными отверстиями (11) подходит для переработки сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т.п.**
- **Решётка с мелкими отверстиями (12) подходит для переработки как сырого, так и приготовленного мяса, рыбы и т.п.**
- 4. На корпус головки мясорубки (3) установите лоток для продуктов (2) (рис. 3).
- 5. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- 6. Включите устройство, нажав на кнопку (8).
- 7. Во время работы для проталкивания продуктов пользуйтесь только толкателем (1).

РУССКИЙ

Примечания:

- Для улучшения процесса переработки мяса нарежьте его полосками или кубиками. Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
 - Во время работы используйте только тот толкатель, который входит в комплект; для проталкивания мяса запрещается использовать какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
8. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (8) и отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступить к разборке головки мясорубки.
 9. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (4), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и снимите головку мясорубки.
 10. Для разборки головки мясорубки открутите гайку (13) и извлеките из корпуса головки мясорубки установленную решётку (11 или 12), крестообразный нож (10) и шнек (9).

НАБИВКА КОЛБАСОК

1. Приготовьте фарш.
2. Установите шнек (9) в корпус головки мясорубки (3), установите на шнек (9) насадки для приготовления колбасок (14, 15); следите за тем, чтобы выступ на насадке (14) совпал с пазом в корпусе головки мясорубки (3), заверните гайку (13) (рис. 4).
3. Установите головку мясорубки (3) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 5).
4. Установите лоток для продуктов (2) (рис. 6).
5. Выложите готовый фарш на лоток для продуктов (2).
6. Используйте для приготовления колбасок натуральную оболочку, предварительно поместив её в сосуд с тёплой водой на 10 минут.
7. Натяните размячённую оболочку на насадку (15) и завяжите на конце оболочки узел.
8. Включите устройство, нажав на кнопку (8).
9. Для подачи готового фарша используйте толкатель (1), по мере заполнения обо-

- лочки сдвигайте её с насадки (15), по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.
10. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (8), отключите мясорубку от электрической сети, и только после этого можно приступить к разборке головки мясорубки.
 11. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (4), поверните головку мясорубки (3) по часовой стрелке и головку.
 12. Отверните гайку (13) и разберите головку мясорубки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе – традиционное ближневосточное блюдо из мяса ягненка, пшеничной муки и специй, которые рубятся вместе, чтобы получить основу для изготовления полых трубочек. Трубочки наполняются начинкой и обжариваются во фритюре.

Экспериментируя с начинкой для трубочек, можно готовить различные деликатесы.

1. Приготовьте основу для оболочки.
2. Установите шнек (9) в корпус головки мясорубки (3), на шнек (9) установите насадки «кеббе» (16, 17); следите за тем, чтобы выступ на насадке (16) совпал с пазом в корпусе головки мясорубки (3), заверните гайку (13) (рис. 7).
3. Установите головку мясорубки (3) и поверните её против часовой стрелки до фиксации (рис. 8).
4. Установите лоток для продуктов (2) (рис. 9).
5. Выложите готовую основу для оболочки на лоток для продуктов (2).
6. Включите устройство, нажав на кнопку (8). При подаче основы для оболочки используйте толкатель (1).
7. Отрежьте готовые трубочки необходимой длины.
8. Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (8), отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступить к разборке головки мясорубки.
9. Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора (4), поверните головку (3) по часовой стрелке и снимите её.
10. Отверните гайку (13) и разберите головку мясорубки.

РЕЦЕПТ (Начинка)

Баранина	100 г
Оливковое масло	1, 1/2 столовой ложки
Репчатый лук (мелко нашинкованный)	1, 1/2 столовой ложки
Пряности	по вкусу
Соль	1/4 чайной ложки
Мука	1, 1/2 столовой ложки

- Баранину необходимо измельчить в мясорубке один или два раза.
- Репчатый лук обжаривают в масле до золотистого цвета, затем добавляют рубленую баранину, все пряности, соль и муку.

(Оболочка)

Постное мясо	450 г
Мука	150-200 г
Пряности	по вкусу
Мускатный орех	1 шт.
Красный молотый перец	по вкусу
Перец	по вкусу

- Мясо измельчают в мясорубке два-три раза, отдельно измельчают мускатный орех, затем смешивают все компоненты.
- Большее количество мяса и меньшее количество муки в наружной оболочке обеспечивают лучшую консистенцию и вкус готового изделия.
- Готовые трубочки наполняются начинкой, зажимаются по краям, им придаётся желаемая форма.
- Готовятся трубочки во фритюре.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ

Насадка для нарезки кубиками предназначена для нарезки овощей и фруктов (в том числе отварных).

Внимание!

- Запрещается перерабатывать твёрдые ингредиенты и замороженные продукты. Они могут повредить насадку для нарезки кубиками.

Предупреждение:

- Перед сборкой убедитесь в том, что вилка сетевого шнура не вставлена в электрическую розетку.

- Установите редуктор (29) в место установки головки мясорубки (5) и поверните его против часовой стрелки до фиксации (рис. 10).
- Установите чашу (25) на редуктор (29) так, чтобы метка на чаше (25) находилась с правой стороны. Совместите выступы на чаше с углублениями на редукторе и поверните чашу (25) по часовой стрелке до фиксации.
- Установите раструб (26) на чашу (25), вставьте выступы на чаше в углубления на раструбе и нажмите до щелчка.
- Установите приводной вал (24) в чашу (25).
- Раскройте 4 фиксатора (23), установите нож насадки для нарезки кубиками (20) в углубление насадки (22). Установите нож (20) на насадку для нарезки кубиками и зафиксируйте его с помощью 4 фиксаторов (23).
- Установите насадку для нарезки кубиками в сборе в чашу (25). Для этого совместите три паза на насадке для нарезки кубиками (22) с тремя выступами внутри чаши (25) и установите насадку в чашу (рис. 11).

Примечание: Соблюдайте правильность установки насадки (22), в противном случае крышка (19) не закроется.

- Установите крышку (19) таким образом, чтобы стрелка ▲ на крышке (19) совпала с отметкой «▼» на чаше (25) и поверните крышку по часовой стрелке до отметки «☐» (рис. 13).
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Включите устройство, нажав на кнопку (8).
- Поместите продукты в горловину крышки (19), для подачи продуктов используйте толкатель для нарезки кубиками (18). Для подачи продуктов нажимайте на толкатель с незначительным усилием.

Примечание:



Если на мясорубку установлена насадка для нарезки кубиками, функция обратного вращения шнека не будет функционировать.

- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (8), отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступать к разборке головки мясорубки.

РУССКИЙ

- Разборка редуктора производится строго в обратном порядке его сборки.
- Снимите крышку (19) с чаши (25), повернув крышку против часовой стрелки.
- Соблюдая осторожность, извлеките насадку (22), снимите привод (24), отсоедините чашу (25), повернув её по часовой стрелке, снимите раструб (26), потянув его на себя. Снимите редуктор (29) с моторного блока. Для этого нажмите на кнопку фиксатора (4) и поверните блок редуктора по часовой стрелке, снимите редуктор (29) с корпуса (6).
- Очистите, промойте и просушите все используемые детали сразу после окончания работы.
- Соблюдая осторожность, извлеките диск (28). Снимите приводной вал (24), отсоедините чашу (25), повернув её по часовой стрелке, снимите раструб (26), потянув его на себя. Снимите редуктор (29) с моторного блока. Для этого нажмите на кнопку фиксатора (4), поверните блок редуктора по часовой стрелке и снимите редуктор (29) с корпуса (6).
- Очистите, промойте и просушите все используемые детали сразу после окончания работы.

Использование диска для тёрки/шинковки

- Установите редуктор (29) на место установки головки мясорубки (5) и поверните редуктор (29) против часовой стрелки до фиксации (рис. 10).
- Установите чашу (25) на редуктор (29) так, чтобы метка на чаше (25) находилась с правой стороны. Совместите выступы на чаше с углублениями на редукторе и поверните чашу (25) по часовой стрелке до фиксации.
- Установите приводной вал (24) в чашу (25).
- Установите диск для тёрки/шинковки (28) на приводной вал (24). Рабочая поверхность диска верхняя.
- Установите крышку (19) таким образом, чтобы стрелка ▲ на крышке (19) совпала с отметкой «▼ » на чаше (25), и поверните крышку до отметки «» (рис. 12).
- Поместите продукты в горловину крышки (19), для подачи продуктов используйте толкатель (18). Для подачи продуктов нажимайте на толкатель с незначительным усилием.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, нажав на кнопку (8), отключите её от электрической сети, и только после этого можно приступать к разборке головки мясорубки.
- Разборка редуктора производится строго в обратном порядке его сборки.
- Снимите крышку (19) с чаши (25), повернув крышку против часовой стрелки.

Чистка устройства

Всякий раз после окончания работы или перед чисткой обязательно выключайте устройство и отключайте его от электросети.

- Очистите, промойте и просушите все используемые детали сразу после окончания работы.
- Рекомендуется промывать съёмные детали тёплой водой с нейтральным моющим средством.
- Для удобства чистки сетки (21) для нарезки кубиками, извлеките её из насадки (22) и удалите оставшиеся в сетке продукты с помощью толкателя (27).
- После обработки солёных или кислых продуктов используемые насадки необходимо сразу ополоснуть водой.
- При переработке продуктов с сильными красящими свойствами (например, моркови или свеклы) насадки и ёмкости могут окраситься, протрите их тканью, смоченной растительным маслом.
- Корпус устройства (6) и редуктор (29) протирайте влажной тканью.
- Запрещается использовать для чистки жёсткие губки, абразивные чистящие средства и растворители.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мясорубки.

Хранение

- Прежде чем убрать мясорубку на хранение, убедитесь в том, что корпус устройства и все съёмные детали чистые и сухие.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.
- Насадки (14, 15, 16, 17) можно хранить в корпусе толкателя (1).

Комплект поставки

Мясорубка – 1 шт.
Толкатель – 2 шт.
Лоток для продуктов – 1 шт.
Решётки – 2 шт.
Нож – 1 шт.
Комплект насадок для набивки колбасок – 1 шт.
Комплект насадок для приготовления «кеббе» – 1 шт.
Комплект насадок для нарезки кубиками – 1 шт.
Диск для тёрки/шинковки – 1 шт.
Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

Технические характеристики

Номинальная мощность 350 Вт
Максимальная мощность 1500 Вт
Электропитание: 220–240 В ~ 50/60 Гц

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления

Срок службы устройства - 3 года

EAC Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ,
Австрия
Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия
Сделано в Китае.

ҚАЗАҚША

ЕТ ТАРТҚЫШ

Ет тартқыш өнімдерді қайта өңдеу үшін және үй жартылай дайын өнімдерін дайындауға арналған

СУРЕТТЕМЕ

1. Итергіш
2. Тағамдарға арналған табақ
3. Еттартқыш бастиегінің корпусы
4. Еттартқыш бастиегін бекітетін түйме
5. Еттартқыш бастиегін орнату орны
6. Құрылғының корпусы
7. Иірмекті кері айналдыру түймесі «REV»
8. Қосылу/сөндірілу батырмасы
9. Шнек
10. Крест тәрізді пышақ
11. Ірілеп тартуға арналған торкөз
12. Ұсақтап тартуға арналған торкөз
13. Ет тартқыш бастиегінің сомыны
14. 15. Шұжықтарды толтыруға арналған саптамалар
15. 17. «Кеббе» дайындауға арналған саптамалар
18. Текшелеп турауға арналған саптаманың итергіші
19. Қақпақ
20. Текшелеп турауға арналған қондырманың пышағы
21. Текшелеп турауға арналған тор
22. Текшелеп турауға арналған алынбалы торкөзі бар саптамасы
23. Бекіткіштер
24. Жетектік білігі
25. Саптама тостағаны
26. Қоныш
27. Текшелеп турауға арналған қондырма торын тазалауға арналған итергіш
28. Ұсатуға/майдалауға арналған диск
29. Саптама редукторы

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны қолданбас бұрын пайдалану бойынша нұсқаулықты зейін қойып оқып шығыңыз және пайдалану мерзімі соңына дейін сақтап қойыңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, тұтынушыға немесе оның мүлгіне зиян келтіруіне әкелуі мүмкін.

Электр еттартқышымен жұмыс істеу уақытында өрттің, электр тоғымен зақымданудың немесе басқа жарақаттардың тәуекелін азайту үшін келесі сақтандыру шараларын сақтау керек.

- Алғашқы іске қосу алдында, электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс істеу кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Тек жеткізу жинағына енетін аксессуарларды қолданыңыз.
- Электр тоғының соғу қаупін болдырмас үшін құрылғыны, желілік шнурды немесе желілік шнур ашасын суға немесе басқа да сұйықтыққа ЕШҚАШАН БАТЫРМАҢЫЗ.
- Ет тартқыш корпусын тазалау үшін сәл ылғал матаны пайдаланыңыз, осыдан кейін корпуссты құрғатып сүртіңіз.
- Ешқашан жұмыс істеп тұрған еттартқышты қараусыз қалдырмаңыз.
- Еттартқышты құрау, бөлшектеу, сондай-ақ тазалау алдында оны өшіріп, желілік шнур ашасын розеткасынан суыру қажет.
- Құрылғыны тегіс орнықты бетке жылу, ашық от, ылғал көздерінен және тікелей күн сәулесінен алшақ жерге орналастырыңыз.
- Құрылғыны ыстық бетке немесе тікелей оған жақын жерде (мысалы, газ немесе электрлік плитаның қасында, қызған үрмелі пештің немесе қайнату бетінің маңайына) орнатуға тыйым салынған.
- Желілік шнурды ұқыпты қолданыңыз, оның бірнеше рет бұратылуына жол бермеңіз, желілік шнурды уақытылы жазып отырыңыз.
- Ет тартқышты тасымалдайтын тұтқа ретінде желілік шнурды пайдалануға тыйым салынады.
- Желілік шнурдың үстелден салбырап тұруын, сондай-ақ жиһаздың өткір жиектері мен ыстық беттерге тиюін болдырмаңыз.
- Желілік баудың айыртетігін электр ашалығынан ажыратқанда, баудың өзінен емес, айыртетіктен ұстаңыз.
- Желілік шнурды немесе ашаны су қолыңызбен қоспаңыз, ажыратпаңыз, бұл электр тоғының соғу қаупіне әкеп соғуы мүмкін.
- Ұсатқыш-пышақтардың кесетін жүзі өте өткір. Пышақтарды аса абайлықпен пайдаланыңыз!
- Ұсақтағыш пышақтың қиын айналуын байқасаңыз, құрылғыны электрокоректендіруден алып тастаңыз және пышақтың айналуына кедергі келтіріп тұрған өнімді абайлап алып тастаңыз.
- Бұл құрылғы 8 жастан төменгі балалардың пайдалануына арналмаған.

- Балаларға прибормен ойыншық ретінде ойнауына рұқсат етпеңіз және жұмыс істеп тұрған кезде балалардың корпусты және желілік шнурды ұстауына жол бермеңіз. Жұмыс кезінде және жұмыс кезеңдері арасындағы үзілістерде құрылғыны 8 жастан кіші балалардың қолдары жетпейтін жерге орналастырыңыз.
- Бұл прибор жеке мүмкіншілігі шектеулі, жүйке, психикасы ауыратын немесе білімі жеткіліксіз адамдарға (8 жастан жоғары балаларды қоса алғанда) пайдалануға арналмаған. Бұл адамдар тек өздерінің қауіпсіздіктері үшін жауап беретін тұлғаның қадағалауымен болса, сондай-ақ өздеріне құрылғыны қауіпсіз пайдалану және дұрыс пайдаланбаған жағдайда орын алуы мүмкін қауіпті жағдайлар туралы тиісті және түсінікті нұсқаулар берілген болса осы приборды пайдалана алады.
- Балалардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен қапшықтарды қараусыз қалдырмаңыз.
- **Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі!**
- Құрылғы жұмысында ақау болса, оны өз бетінше жинап құрастыруға болмайды, сонымен қатар құрылғы құлағаннан кейін оны арнайы қызмет көрсету орталығына апару керек.
- Құрылғыны тек зауыттық қаптамасында тасымалдаңыз.
- Құрылғыны балалар және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

ЕТ ТАРТҚЫШТЫҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ

Иірімектің кері айналу функциясы «REV» (кері айналдыру) – бұл қызмет өнімдерді тарту кезінде пайда болған кептелістерді жоюға арналған.

Азық-түлікке арналған астауша – азық-түлікті өңдеу уақытында олардың ыңғайлы орналасуын қамтамасыз етеді.

Әртүрлі өлшемді тесіктері бар екі торкөз – өнімдерді әртүрлі дәрежеде ұсақтауға арналған.

Арнайы керек-жарақтар – шұжықты толтыруға және «кеббе» дайындауға арналған саптамалар, текшелеп турауға арналған саптамалар, үккілеу/тілкемдеуге арналған екі жақты диск.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Электр желісіне қосар алдында құрылғының өшіріліп тұрғанын тексеріп алыңыз.
- Етті тартуды бастамай тұрып барлық сүйектер мен артық майлар алынып тасталғанын тексеріп алыңыз.
- Өнімдерді қандайда бір басқа заттармен немесе қолдың саусақтарымен итеруге тыйым салынған, тек жеткізу жинағына кіретін итергіштерді (1, 18) пайдаланыңыз.
- Ешбір жағдайда еттартқыштың корпусын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
- Шұжықтарды толтыруға (14, 15) және «кеббе» дайындауға (16, 17) арналған қондырмаларды пайдаланған кезде торшаларды (11, 12) және крест тәрізді пышақты (10) орнатуға болмайды.
- Ет тартқышта қатты талшықтары бар өнімдерді (мысалы, зімбір немесе желкек) тартпаңыз.
- Кептелістерді пайда болдырмас үшін етті итеріп артық салмақ салмаңыз.
- Қандайда бір қыстырылып қалған тілім иірімек пен пышақтың айналуын тоқтатқан жағдайда құрылғыны дереу өшіріңіз және жұмысты қайта жалғастырмас бұрын иірімекті кері айналдыру функциясын (REV) пайдаланып, кептелісті алып тастаңыз.

Ескерту:

Егер еттартқышқа текшелеп турауға арналған саптама орнатылса, шнектің кері айналу функциясы жұмыс істемейді.

ЕТТАРТҚЫШТЫ ДАЙЫНДАУ

Құрылғыны салқын (қысқы) температурада тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін, оны бөлмелік температурада кемінде екі сағат уақыт бойы ұстау керек.

- Еттартқышты шығарып алып, барлық қаптама материалдарын жойыңыз, корпусты ылғал матамен сүртіңіз.
- Тағамдармен жанасатын барлық шешілмелі бөлшектерді жақсылап жуыңыз, және оларды құрғатыңыз.

ҚАЗАҚША

- Құрылғының корпусы (6) және редукторы (29) жұмсақ, сәл дымқыл матамен сүртіңіз. Назар аударыңыз!
- Алғашқы іске қосу алдында, электр желісіндегі кернеу құрылғының жұмыс істеу кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

ЕТТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ

- Ет тартқыш өнімдерді өңдеуге және тек үй жағдайында жартылай дайын – өнімдерді әзірлеуге арналған.
- Құрылғыны құрап, оны тегіс құрғақ бетке орнатыңыз.
- Корпусағы желдеткіш саңылаулары бітеліп тұрмағанын тексеріп алыңыз.
- Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- Ет тартқыштың бастиегі (3) астына ыңғайлы ыдысты қойыңыз.
- Еттің толық жібігенін тексеріп алып, артық майлар мен барлық сүйектерді алып тастаңыз, етті текшелеп тураңыз немесе науаның (2) саңылауына еркін кіретіндей өлшеммен тілімдеп тураңыз.
- (8) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
- Етті еттартқыштың бастиегі мойнына (3) итергіштің (1) көмегімен асықпай итеріңіз. Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті (1) пайдаланыңыз.
- Өнімдерді итеру үшін қандайда бір заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.
- Етті немесе басқа азық-түлікті итеру үшін аса көп күш жұмсамаңыз.
- Етті тарту барысында азық-түліктің кептелісі пайда болуы мүмкін. Пайда болған кептелісті жою үшін кері айналу қызметін (REV) пайдалану керек. Иірмекті кері айналдыру режимін (REV) ауыстырып-қосу үшін (8) түймесін басып, еттартқышты өшіріңіз, одан кейін (7) «REV» түймесін басып, ұстап тұрыңыз, иірмек кері бағытта айналады.
- Құрылғының өнімдерді өңдеу бойынша үздіксіз жұмыс істеу уақыты 5 минуттан аспауы тиіс.
- 5 минут үздіксіз жұмыс істегеннен кейін еттартқышты өшіріп қойған жөн, ол 10-15 минут бойы сууы керек, осыдан кейін оны қайтадан пайдалануға болады.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, еттартқышты

электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет тартқыштың бастиегін бөлшектеуге кірісуге болады.

ЕТТІ ҰСАҚТАУ

1. Еттартқыштың бастиегін (3) орнатылатын орнына (5) салыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 1).
2. Иірмекті (9) еттартқыш бастиегінің корпусына (3) орнатыңыз, содан кейін айқаспалы пышақты (10) орнатыңыз.
3. Бір қажетті торкөзді (11 немесе 12) таңдаңыз және оны крест тәрізді пышақтың (10) үстінен орнатыңыз, торкөздегі дөңестерді еттартқыш бастиегінің корпусындағы ойыққа (3) дәлденізі, сомынды (13) тартыңыз (сур. 2).

Назар аударыңыз!

- **Пышақты кесетін бетін торкөзге қаратып орналастырыңыз. Егер пышақ дұрыс орнатылмаса, ол турау қызметін орындамайды.**
 - **Аса ірі тесіктері бар торкөздер (11) шикі етті, көкөністерді, кепкен жемістерді, ірімшікті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.**
 - **Майда саңылаулары бар торкөз (12) шикі және піскен етті, балықты және т.б. тартуға қолайлы.**
4. Еттартқыш бастиегінің корпусына (3) өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз (сур. 3).
 5. Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
 6. (8) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
 7. Жұмыс істеп тұрған кезде өнімдерді итеру үшін тек итергішті (1) қолданыңыз.

Ескерту:

- *Етті өңдеу процесін жақсарту үшін оны жолақша немесе куб тәрізді етіп тураңыз. Мұздатылған етті толығымен жібітіп алу керек.*
 - *Жұмыс істеген кезде тек жеткізу жинағына кіретін итергішті пайдаланыңыз; етті итеру үшін басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда етті қолмен итермеңіз.*
8. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет тартқыштың бастиегін бөлшектеуге кірісуге болады.
 9. Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш (4) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін

- (3) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз.
10. Ет тартқыштың бастиегін бөлшектеу үшін сомынды (13) бұрап шешіп алыңыз да, еттартқыш бастиегінің корпусынан орнатылған торкөзді (11 немесе 12), крест тәрізді пышақты (10) және иірмекті (9) шығарыңыз.

ШҰЖЫҚТАРДЫ ТОЛТЫРУ

1. Тартылған етті дайындаңыз.
2. Иірмекті (9) еттартқыш бастиегінің корпусына (3) орнатыңыз, иірмекке (9) шұжық дайындайтын саптамаларды (14, 15) орнатыңыз; саптамадағы дөңес (14) еттартқыш бастиегінің корпусындағы ойыққа (3) дәл келуін қадағалаңыз, және сомынды (13) қатайтыңыз (сур. 4).
3. Құралған еттартқыш бастиегін (3) орнатып, оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұрыңыз (сур. 5).
4. Өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз (сур. 6).
5. Азық-түлікке арналған астаушаға (2) дайын фаршты салыңыз.
6. Шұжықтарды әзірлеу үшін табиғи қабықты пайдаланыңыз, оны жылы суы бар ыдысқа алдын ала 10 минут бойы салып қою керек.
7. Жұмсарған қабықты саптамаға (15) кигізіңіз де қабықтың ұшындағы бауды байлаңыз.
8. (8) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
9. Дайын фаршты итеру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз, қабық толған сайын оны қондырмадан (15) жылжытыңыз, қабық кепкен сайын оны сумен жібітіңіз.
10. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет тартқыштың бастиегін бөлшектеуге кірісуге болады.
11. Еттартқыш бастиегін шешу үшін бекіткіш (4) батырмасын басыңыз, еттартқыш бастиегін (3) сағат тілі бойынша бұраңыз және оны шешіңіз.
12. Сомынды (13) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

«КЕББЕ» ҚОНДЫРМАСЫН ПАЙДАЛАНУ

Кеббе – қозы етінен, астық ұнынан және дәмдеуіштерден дайынадалатын дәстүрлі жақыншығыстық тағам, олар қуыс түтіктердің негізін жасау үшін бірге туралады. Түтікшелер

салмамен толтырылады және фритюрде қуырылады.

Түтікшелерге арналған салмаларға тәжірибе жасай отырып әртүрлі деликатестер дайындауға болады.

1. Қабыққа арналған негізді дайындаңыз.
2. Еттартқыш бастиегінің корпусына (3) иірмекті (9) орнатыңыз, иірмекке (9) «кеббе» саптамаларын (16, 17) орнатыңыз; саптамадағы (16) дөңес еттартқыш бастиегінің корпусындағы ойыққа (3) дәл келуін қадағалаңыз, және сомынды (13) қатайтыңыз (сур. 7).
3. Құралған еттартқыш бастиегін (3) орнатып, оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұрыңыз (сур. 8).
4. Өнімдерге арналған науаны (2) орнатыңыз (сур. 9).
5. Қабыққа арналған дайын негізді азық-түлікке арналған астаушаға (2) салыңыз.
6. (8) түймесін басып құрылғыны қосыңыз. Қабыққа арналған негізді беру үшін итергішті (1) пайдаланыңыз.
7. Дайын түтіктерді қажетті ұзындықпен кесіңіз.
8. Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет тартқыштың бастиегін бөлшектеуге кірісуге болады.
9. Еттартқыштың бастиегін шешіп алу үшін бекіткіш түймені (4) басыңыз, бастиекті (3) сағат тілі бағытында бұрыңыз да, оны шешіп алыңыз.
10. Сомынды (13) бұрап алыңыз және еттартқыш бастиегін бөлшектеңіз.

РЕЦЕПТ

(Салынды)

<i>Қой еті</i>	100 г
<i>Зәйтүн майы</i>	1½ ас қасық
<i>Домалақ бас пияз (ұсақ туралған)</i>	1½ ас қасық
<i>Дәмдеуіштер</i>	талғам бойынша
<i>Тұз</i>	¼ шай қасық
<i>Ұн</i>	1½ ас қасық

- Қой етін еттартқышта бір немесе екі рет ұсақтау қажет.
- Пиязды майда сарғайғанша қуырады, одан кейін тартылған қой етін, барлық дәмдеуіштерді, тұзды және ұнды қосады.

ҚАЗАҚША

(Қабығы)

Арық ет	450 г
Ұн	150-200 г
Дәмдеуіштер	талғам бойынша
Мускат жаңғағы	1 дн.
Ұнтақталған қызыл бұрыш	талғам бойынша
Бұрыш	талғам бойынша

- Етті еттартқыштан екі-үш рет өткізеді, сонымен бірге мускат жаңғағы да тартылады, одан кейін барлық компоненттері араластырылады.
- Сыртқы қабықтағы еттің көп мөлшері және ұнның аз мөлшері жақсы консистенция мен дайын тағамның дәмін қамтамасыз етеді.
- Дайын түтікшелерге салмалар салынады, шеттерін қысып, түтікшелердің қалаған пішіні жасалады.
- Түтіктер фритюрде әзірленеді.

ТЕКСHEЛЕП ТУРАУҒА АРНАЛҒАН ҚОНДЫРМАНЫ ПАЙДАЛАНУ

Текшелеп турауға арналған саптама көкөністер мен жемістерді (оның ішінде піскен) турауға арналған.

Назар аударыңыз!

- Қатты ингердиенттерді, сондай-ақ мұздатылған өнімдерді турауға тыйым салынған. Олар текшелеп турауға арналған қондырманы бүлдіруі мүмкін.

Ескерту:

- Құрастыру алдында, желілік бау электрлік ашалыққа салынбағанына көз жеткізіңіз.
- Редукторды (29) еттартқыштың бастиегін орнатылатын орынға (5) орнатыңыз және оны сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 10).
- Тостағанды (25) редукторға (29) тостағандағы (25) белгі оң жағынан келетіндей етіп орнатыңыз. Тостағандағы шығыңқылықтарды редуктордағы қуыстармен сәйкестендіріңіз және тостағанды (25) сағат тілі бойымен бекітілгенге дейін бұрыңыз.
- Қонышты (26) тостағанға (25) орнатыңыз, тостағандағы шығыңқылықты қоныштағы қуыстарға қойыңыз да, сырт еткенше басыңыз.
- Жетекші білікті (24) тостағанына (25) орнатыңыз.

- 4 бекіткішті (23) ашыңыз, текшелеп турауға арналған саптаманың (20) пышағын саптама (22) қуысына орнатыңыз. Пышақты (20) текшелеп турайтын саптамаға орнатыңыз және оны 4 бекіткіштердің (23) көмегімен бекітіңіз.
 - Жиналған текшелеп турауға арналған саптаманы тостағанға (25) орнатыңыз. Ол үшін текшелеп турауға арналған саптамадағы (22) үш ойықты тостағанның (25) ішіндегі үш шығыңқылықпен сәйкестендіріңіз және саптаманы тостағанға орнатыңыз (сур. 11).
- Ескерту:** Қондырманы (22) орнатудың дұрыстығын сақтаңыз, кері жағдайда, қақпағы (19) жабылмайды.
- Қақпақтағы (19) ▲ нұсқағышы тостағандағы (25) «▼ □» белгісімен сәйкес келетіндей етіп қақпақты (19) орнатыңыз және қақпақты сағат тілі бойымен «□» белгісіне дейін бұрыңыз (13-сурет).
 - Желілік ашаны электр розеткасына сұғыңыз.
 - (8) түймесін басып құрылғыны қосыңыз.
 - Өнімдерді қақпақтың (19) ернеуіне салыңыз, өнімдерді ары қарай беру үшін текшелеп турауға арналған саптаманың итергішті (18) пайдаланыңыз. Өнімдерді беру үшін итергішке шамалы ғана салмақ түсіріп басыңыз.

Ескерту:

Егер еттартқышқа текшелеп турауға арналған саптама орнатылса, инектің кері айналу функциясы жұмыс істемейді.

- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет тартқыштың бастиегін бөлшектеуге кірісуге болады.
- Редукторды бұзу қатаң түрде она жинауға қарама-қарсы тәртіппен жүргізіледі.
- Тостағаннан (25) қақпақты (19) сағат тіліне қарсы бұрап алыңыз.
- Абайлап саптаманы (22) алып шығыңыз, жетекті (24) алыңыз, тостағанды (25) сағат тілі бойымен бұрап ағытыңыз, қонышты (26) өзіңізге қарай тартып алыңыз. Редукторды (29) моторлы блоктан шешіп алыңыз. Бұл үшін бекіткіштің (4) түймешігін басыңыз және редуктордың блогын сағат тілі бойымен бұрыңыз, редукторды (29) корпусан (6) алыңыз.
- Барлық пайдаланылатын бөлшектерді жұмыс істеп болғаннан кейін бірден тазалаңыз, жуыңыз және кептіріңіз.

Ұсатуға/майдалауға арналған дискіні пайдалану

- Редукторды (29) еттартқыштың бастиегін орнатылатын орынға (5) орнатыңыз және редукторды (29) сағат тіліне қарсы бағытта бекітілгенше бұраңыз (сур. 10).
- Тостағанды (25) редукторға (29) тостағандағы (25) белгі оң жағынан келетіндей етіп орнатыңыз. Тостағандағы шығыңқылықтарды редуктордағы қуыстармен сәйкестендіріңіз және тостағанды (25) сағат тілі бойымен бекітілгенге дейін бұрыңыз.
- Жетекші білікті (24) тостағанына (25) орнатыңыз.
- Ұсатуға/майдалауға арналған дискіні (28) жетектік білікке (24) орнатыңыз. Дискінің жұмыс беті – үстіңгі.
- Қақпақтағы (19) ▲ нұсқағышы тостағандағы (25) «▼ □» белгісімен сәйкес келетіндей етіп қақпақты орнатыңыз және қақпақты «□» белгісіне дейін бұрыңыз (12-сурет).
- Өнімдерді қақпақтың (19) ернеуіне салыңыз, өнімдерді ары қарай беру үшін итергішті (18) пайдаланыңыз. Өнімдерді беру үшін итергішке шамалы ғана салмақ түсіріп басыңыз.
- Сіз жұмысты аяқтағаннан кейін, (8) түймесін басып ет тартқышты өшіріңіз, еттартқышты электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана ет тартқыштың бастиегін бөлшектеуге кірісуге болады.
- Редукторды бұзу қатаң түрде она жинауға қарама-қарсы тәртіппен жүргізіледі.
- Тостағаннан (25) қақпақты (19) сағат тіліне қарсы бұрап алыңыз.
- Абайлап отырып, дискіні (28) шығарып алыңыз. Жетектік білікті (24) алыңыз, тостағанды (25) сағат тілі бойымен бұрап ағытыңыз, қонышты (26) өзіңізге қарай тартып алыңыз. Редукторды (29) моторлы блоктан шешіп алыңыз. Бұл үшін бекіткіштің (4) түймешігін басыңыз және редуктордың блогын сағат тілі бойымен бұрыңыз, редукторды (29) корпусан (6) алыңыз.
- Барлық пайдаланылатын бөлшектерді жұмыс істеп болғаннан кейін бірден тазалаңыз, жуыңыз және кептіріңіз.

Құрылғыны тазалау

Жұмысты аяқтаған сайын немесе тазалау алдында құрылғыны өшіріп, оны электр желісінен ажыратыңыз.

- Барлық пайдаланылатын бөлшектерді жұмыс істеп болғаннан кейін бірден тазалаңыз, жуыңыз және кептіріңіз.
- Алынбалы бөлшектерін бейтарап жуғыш құрал қосылған жылы сумен жуған дұрыс.
- Текшелеп турауға арналған торкөзді (21) тазалау ыңғайлы болуы үшін оны саптамадан (22) шығарыңыз, және төркөзде қалған өнімдерді итергіштің (27) көмегімен алып тастаңыз.
- Тұзды немесе қышқыл өнімдерді турағаннан кейін пайдаланылған саптамаларды бірден сумен шайып жіберу қажет.
- Күшті бояғыш қасиеттері бар (мысалы, сәбіз, қызылша) өнімдерді өңдеген кезде ұштықтар мен ыдыстар боялып қалуы мүмкін, оларды өсімдік майына малынған матамен сүртіңіз.
- Корпус (6) және редукторды (29) дымқыл матамен сүртіңіз.
- Тазалау үшін қатты губканы, қажайтын тазалағыш заттарды, сондай-ақ еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.
- Еттартқыш корпусының ішіне сұйықтықтың кіріп кетуіне жол бермеңіз.

Сақтау

- Еттартқышты сақтауға алып қоймас бұрын құрылғының корпусының және оның барлық алынбалы бөлшектерінің таза әрі құрғақ екенін тексеріп алыңыз.
- Құрылғыны құрғақ, салқын, балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Қондырмаларды (14, 15, 16, 17) итергіш (1) корпусында сақтауға болады.

Жеткізу жинағы

Еттартқыш – 1 дн.

Итергіш – 2 дн.

Азық-түлікке арналған астау – 1 дн.

Төркөздер – 2 дн.

Пышақ – 1 дн.

Шұжықтарды толтыруға арналған саптамалар

жинағы – 1 дн.

«Кеббе» дайындауға арналған саптамалар

жинағы – 1 дн.

Текшелеп турауға арналған саптамалар

жинағы – 1 дн.

Ұсатуға/майдалауға арналған диск –

1 дн.

Пайдалану бойынша нұсқаулық – 1 дн.

ҚАЗАҚША

Техникалық сипаттары

Номиналды қуаты 350 Вт

Жоғарғы мөлшерлі қуаты 1500 Вт

Электрқорегі: 220–240 В ~ 50/60 Гц

Өндіруші құрылғының дизайны мен техникалық сипаттамаларын алдын-ала хабарлаусыз өзгерту құқығын өзіне қалдырады

Құрылғының қызмет ету мерзімі – 3 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.

EAC

М'ЯСОРУБКА

М'ясорубка призначена для перероблення продуктів та приготування домашніх напівфабрикатів.

ОПИС

1. Штовхач
2. Лоток для продуктів
3. Корпус головки м'ясорубки
4. Кнопка фіксатора головки м'ясорубки
5. Місце установлення головки м'ясорубки
6. Корпус пристрою
7. Кнопка зворотного обертання шнека «REV»
8. Кнопка вмикання/вимкнення
9. Шнек
10. Хрестоподібний ніж
11. Решітка для крупного рубання
12. Решітка для дрібного рубання
13. Гайка головки м'ясорубки
14. 15. Насадки для набивання ковбасок
16. 17. Насадки для приготування «кеббе»
18. Штовхач насадки для нарізання кубиками
19. Кришка
20. Ніж насадки для нарізання кубиками
21. Сітка для нарізання кубиками
22. Насадка зі змінною сіткою для нарізання кубиками
23. Фіксатори
24. Повідний вал
25. Чаша насадки
26. Розтруб
27. Штовхач для очищення сітки насадки для нарізання кубиками
28. Диск для тертя/шаткування
29. Редуктор насадки

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкцію з експлуатації і зберігайте її протягом всього терміну експлуатації. Неправильне поводження з пристроєм може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

Для зниження ризику пожежі, захисту від ураження електричним струмом та відвернення інших травм під час роботи з електричною м'ясорубкою необхідно дотримуватися наступних запобіжних заходів.

- Перед першим вмиканням переконайтеся в тому, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять до комплекту постачання.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, **НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ** пристрій, мережевий шнур і вилку мережного шнура у воду або інші рідини.
- Для чищення корпусу м'ясорубки використовуйте злегка вологу тканину, після чого витріть корпус досуха.
- Ніколи не залишайте працюючу м'ясорубку без нагляду.
- Перед складанням, розбиранням, а також перед чищенням м'ясорубки слід її вимкнути і вийняти вилку мережевого шнура з електричної розетки.
- Встановлюйте прилад на рівній стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, відкритого полум'я, вологи і прямих сонячних променів.
- Забороняється встановлювати пристрій на гарячій поверхні або безпосередньо поруч з такою (наприклад, поруч з газовою, електричною плитою або нагрітою духовкою або варильною поверхнею).
- Обережно поводьтеся з мережевим шнуром, не допускайте його багаторазового перекручування, періодично розпрямляйте мережний шнур.
- Забороняється використовувати мережевий шнур в якості ручки для перенесення м'ясорубки.
- Не допускайте, щоб мережевий шнур зшивався зі столу, та стежте, щоб він не торкався гострих кромek меблів і гарячих поверхонь.
- Для від'єднання вилки мережевого шнура від електричної розетки слід триматися за вилку мережевого шнура, а не за сам шнур.
- Не під'єднуйте, не від'єднуйте і не беріться за мережевий шнур або вилку мокрими руками, це може привести до удару електричним струмом.
- Ріжучі леза ножів-подрібнювачів дуже гострі і становлять небезпеку. Поводьтеся з ножами дуже обережно!

УКРАЇНЬСКА

- В разі утруднення обертання ножа-подрібнювача вимкніть пристрій від електричної мережі і акуратно видаліть продукти, що заважають обертанню ножа.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років.
- Не дозволяйте дітям використовувати прилад як іграшку, не дозволяйте дітям торкатися корпусу приладу та мережного шнура під час роботи. Під час роботи і у перервах між робочими циклами встановлюйте пристрій у місцях, недоступних для дітей молодше 8 років.
- Цей пристрій не призначений для використання людьми (включаючи дітей старше 8 років) з фізичними, нервовими, психічними відхиленнями або без достатнього досвіду і знань. Використання приладу такими особами допускається лише у тому випадку, якщо вони знаходяться під наглядом особи, що відповідає за їх безпеку, за умови, що їм були дані відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне використання пристрою і тих небезпеках, які можуть виникати при його неправильному користуванні.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.
- **Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальної плівкою. **Загроза задихи!**
- Не розбирайте прилад самостійно, при виявленні несправності, а також після падіння пристрою зверніться до найближчого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- Перевозьте пристрій лише в заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей і людей з обмеженими можливостями.

ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ОСОБЛИВОСТІ М'ЯСОРУБКИ

Функція зворотного обертання шнеку

«REV» (реверс) – ця функція призначена для усунення заторів, що утворилися під час перероблення продуктів.

Лоток для продуктів – забезпечує зручне розташування продуктів під час їх перероблення.

Дві решітки з отворами різного розміру – призначені для різних ступенів подрібнення продуктів.

Спеціальні приладдя – насадки для набивання ковбасок і приготування «кеббе», насадка для нарізання кубиками, двосторонній диск для тертя/шаткування.

УВАГА!

- Перед підмиканням до електричної мережі переконайтеся у тому, що пристрій вимкнений.
- Перед початком рубання м'яса обов'язково переконайтеся в тому, що всі кістки і надлишки жиру видалені.
- Забороняється проштовхувати продукти якими-небудь сторонніми предметами або пальцями рук, користуйтеся лише тими штовхачами (1, 18), які входять до комплекту постачання.
- В жодному разі не занурюйте корпус м'ясорубки у воду або в інші рідини.
- Під час використання насадок для набивання ковбасок (14, 15) і насадок для приготування «кеббе» (16, 17) не можна встановлювати решітки (11, 12) і хрестоподібний ніж (10).
- Не намагайтеся переробляти м'ясорубкою харчові продукти з твердими волокнами (наприклад, імбир або хрін).
- Щоб уникнути утворення заторів не прикладайте надмірних зусиль, проштовхуючи м'ясо.
- Якщо який-небудь застряглий твердий шматок приводить до припинення обертання шнека і ножа, негайно вимкніть пристрій і, перш ніж продовжити роботу, усуньте затор, використовуючи функцію вмикання зворотного обертання шнека (REV).

Примітка:

Якщо на м'ясорубку встановлена насадка для нарізання кубиками, функція зворотного обертання шнека не буде функціонувати.

ПІДГОТУВАННЯ М'ЯСОРУБКИ

Після транспортування або зберігання приладу в зимових (холодних) умовах

необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин.

- Вийміть м'ясорубку і видаліть всі пакувальні матеріали, протріть корпус вологою тканиною.
- Всі знімні деталі, які контактуватимуть з продуктами, промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом і ретельно просушіть їх.
- Корпус пристрою (6) та редуктор (29) протріть м'якою, злегка вологою тканиною.
- Перед першим вмиканням переконайтеся в тому, що напруга в електричній мережі відповідає робочій напрузі пристрою.

РОБОТА З М'ЯСОРУБКОЮ

- М'ясорубка призначена для перероблення продуктів та приготування напівфабрикатів тільки в домашніх умовах.
- Складіть прилад і встановіть його на рівній сухій поверхні.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори на корпусі не заблоковані.
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Поставте під головку м'ясорубки (3) відповідний посуд.
- Переконайтеся в тому, що м'ясо повністю відтануло, видаліть надлишки жиру і кістки, поріжте м'ясо на кубики або стрічки такого розміру, щоб вони вільно проходили в отвір лотка для продуктів (2).
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8).
- Не поспішаючи проштовхуйте м'ясо в розтруб головки м'ясорубки (3) за допомогою штовхача (1). Під час роботи використовуйте тільки той штовхач (1), який входить до комплекту постачання.
- Забороняється використовувати для проштовхування м'яса будь-які предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.
- Не прикладайте надмірних зусиль для проштовхування м'яса або інших продуктів.
- У ході рубання м'яса може утворитися затор продуктів; щоб усунути утворившийся затор? слід скористатися функцією зворотного обертання шнека (REV). Для перемикання у режим зворотного обертання шнека (REV) вимкніть м'ясорубку,

натиснувши на кнопку (8), потім натисніть і утримуйте кнопку (7) «REV», шнек обертається у зворотному напрямку.

- Час безперервної роботи пристрою по переробленню продуктів не має перевищувати 5 хвилин.
- Після 5 хвилин безперервної роботи слід вимкнути м'ясорубку і дати їй охолонути протягом 10-15 хвилин, після чого можна продовжити роботу.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (8), та вимкніть її з електричної мережі, і лише після цього можна ставати до розбирання головки м'ясорубки.

ПОДРІБНЕННЯ М'ЯСА

1. Вставте головку м'ясорубки (3) у місце встановлення (5) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 1).
2. Вставте шнек (9) у корпус головки м'ясорубки (3), потім встановіть хрестоподібний ніж (10).
3. Виберіть одну необхідну решітку (11 або 12) і установіть її поверх хрестоподібного ножа (10), поєднавши виступ на решітці з пазом в корпусі головки м'ясорубки (3), затягніть гайку (13) (мал. 2).

Увага!

- **Встановлюйте ніж ріжучою стороною у напрямку до решітці. Якщо ніж буде встановлений неправильно, він не виконуватиме функцію рубання.**
- **Решітка з більш великими отворами (11) пасує для перероблення сирого м'яса, овочів, сухофруктів, сиру, риби тощо.**
- **Решітка з дрібними отворами (12) пасує для перероблення як сирого, так і приготовленого м'яса, риби тощо.**
- 4. На корпус головки м'ясорубки (3) встановіть лоток для продуктів (2) (мал. 3).
- 5. Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- 6. Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8).
- 7. Під час роботи для проштовхування продуктів користуйтеся лише штовхачем (1).

Примітки:

- Для поліпшення процесу перероблення м'яса нарізайте його стрічками або куби-

УКРАЇНЬСКА

ками. Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.

- Під час роботи використовуйте тільки той штовхач, який входить до комплексу поставання; для проштовхування м'яса забороняється використовувати інші предмети, ні в якому разі не проштовхуйте м'ясо руками.
- 8. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (8), та вимкніть її з електричної мережі, і лише після цього можна ставати до розбирання головки м'ясорубки.
- 9. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (4), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть головку м'ясорубки.
- 10. Для розбирання головки м'ясорубки відкрутіть гайку (13) і витягніть з корпусу головки м'ясорубки встановлену решітку (11 або 12), хрестоподібний ніж (10) і шнек (9).

НАБИВАННЯ КОВБАСОК

1. Приготуйте фарш.
2. Установіть шнек (9) в корпус головки м'ясорубки (3), установіть на шнек (9) насадки для приготування ковбасок (14, 15); наглядайте за тим, щоб виступ на насадці (14) збігся з пазом в корпусі головки м'ясорубки (3), закрутіть гайку (13) (мал. 4).
3. Встановіть голівку м'ясорубки (3) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 5).
4. Встановіть лоток для продуктів (2) (мал. 6).
5. Викладіть готовий фарш на лоток для продуктів (2).
6. Використовуйте для приготування ковбасок натуральну оболонку, попередю помістивши її в посудину з теплою водою на 10 хвилин.
7. Натягніть розм'якшену оболонку на насадку (15) і зав'яжіть на кінці оболонки вузол.
8. Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8).
9. Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач (1), у міру заповнення оболонки зсувайте її з насадки (15), по мірі висихання оболонки змочуйте її водою.

10. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (8), вимкніть м'ясорубку з електричної мережі, і лише після цього можна ставати до розбирання головки м'ясорубки.
11. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (4), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть головку.
12. Відкрутіть гайку (13) і розберіть головку м'ясорубки.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ «КЕББЕ»

Кеббе – традиційне близькосхідне блюдо з м'яса ягняти, пшеничного борошна і спецій, які рубаються разом, щоб отримати основу для виготовлення порожнистих трубочок. Трубочки наповнюються начинкою і обсмажуються у фритюрі.

Експериментуючи з начинкою для трубочок, можна готувати різні делікатеси.

1. Приготуйте основу для оболонки.
2. Установіть шнек (9) в корпус головки м'ясорубки (3), на шнек (9) установіть насадки «кеббе» (16, 17); наглядайте за тим, щоб виступ на насадці (16) збігся з пазом в корпусі головки м'ясорубки (3), закрутіть гайку (13) (мал. 7).
3. Встановіть головку м'ясорубки (3) і поверніть її проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 8).
4. Встановіть лоток для продуктів (2) (мал. 9).
5. Викладіть готову основу для оболонки на лоток для продуктів (2).
6. Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8). Для подачі основи для оболонки використовуйте штовхач (1).
7. Відріжуйте готові трубочки необхідної довжини.
8. Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (8), вимкніть її з електричної мережі, і лише після цього можна ставати до розбирання головки м'ясорубки.
9. Для зняття головки м'ясорубки натисніть на кнопку фіксатора (4), поверніть головку м'ясорубки (3) за годинниковою стрілкою і зніміть її.
10. Відкрутіть гайку (13) і розберіть головку м'ясорубки.

РЕЦЕПТ (Начинка)

Баранина	100 г
Оливкова олія	1, 1/2S столової ложки
Ріпчаста цибуля (дрібно нашаткована)	1, 1/2S столової ложки
Прянощі	за смаком
Сіль	1/4 чайної ложки
Мука	1, 1/2S столової ложки

- Баранину необхідно подрібнити в м'ясорубці один або два рази.
- Ріпчасту цибулю обсмажують в олії до золотистого кольору, потім додають рубану баранину, всі прянощі, сіль і борошно.

(Оболонка)

Пісне м'ясо	450 г
Борошно	150–200 г
Прянощі	за смаком
Мускатний горіх	1 шт.
Червоний мелений перець	за смаком
Перець	за смаком

- М'ясо подрібнюють у м'ясорубці два-три рази, окремо подрібнюють мускатний горіх, потім змішують всі компоненти.
- Більша кількість м'яса і менша кількість борошна в зовнішній оболонці забезпечують кращу консистенцію і смак готового виробу.
- Готові трубочки наповнюються начинкою, затискаються по краях, їм додається бажана форма.
- Готуються трубочки у фритюрі.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ ДЛЯ НАРІЗКИ КУБИКАМИ

Насадка для нарізання кубиками призначена для нарізання овочів та фруктів (у тому числі відварених).



Увага!

- Забороняється переробляти тверді інгредієнти та заморожені продукти. Вони можуть пошкодити насадку для нарізки кубиками.

Попередження:

- Перед складанням переконайтеся в тому, що вилка мережевого шнура не вставлена в електричну розетку.
- Вставте редуктор (29) в місце установлення головки м'ясорубки (5) і поверніть його проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 10).
- Установіть чашу (25) на редуктор (29) так, щоб мітка на чаші (25) знаходилася з правого боку. Сумістіть виступи на чаші (10) з заглибленнями на редукторі і поверніть чашу (25) за годинниковою стрілкою до фіксації.
- Установіть розтруб (26) на чашу (25), вставте виступи на чаші у заглиблення на розтрубі та натисніть до клацання.
- Установіть повідний вал (24) у чашу (25).
- Розкрийте 4 фіксатори (23), установіть ніж насадки для нарізання кубиками (20) у заглиблення (22). Установіть ніж (20) на насадку для нарізання кубиками і зафіксуйте його за допомогою 4 фіксаторів (23).
- Установіть насадку для нарізання кубиками в зборі у чашу (25). Для цього сумістіть три пази на насадці для нарізання кубиками (22) з трьома виступами всередині чаші (25) та установіть насадку у чашу (мал. 11).

Примітка: Дотримуйтеся правильності установлення насадки (22), в іншому випадку кришка (19) не закриється.

- Установіть кришку (19) таким чином, щоб стрілка ▲ на кришці (19) збігалася з позначкою «▼ » на чаші (25), та поверніть кришку за годинниковою стрілкою до позначки «» (мал. 13).
- Вставте мережеву вилку в електричну розетку.
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (8).
- Помістіть продукти в горловину кришки (19), для подачі продуктів використовуйте штовхач для нарізання кубиками (18). Для подачі продуктів натисніть на штовхач з незначним зусиллям.



Примітка:

Якщо на м'ясорубку встановлена насадка для нарізання кубиками, функція зворотного обертання шнека не буде функціонувати.

УКРАЇНЬСКА

- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (8), вимкніть її з електричної мережі, і лише після цього можна ставати до розбирання головки м'ясорубки.
- Розбирання редуктора робиться строго у зворотному порядку його складання.
- Зніміть кришку (19) з чаші (25), повернувши кришку проти годинникової стрілки.
- Дотримуючись обережності, вийміть насадку (22), зніміть привід (24), від'єднайте чашу (25), повернувши її за годинниковою стрілкою, зніміть розтруб (26), потягнувши його на себе. Зніміть редуктор (29) з моторного блоку. Для цього натисніть на кнопку фіксатора (4) та поверніть блок редуктора за годинниковою стрілкою, зніміть редуктор (29) з корпусу (6).
- Очистіть, промийте і просушіть всі використуємі деталі відразу після закінчення роботи.
- Розбирання редуктора робиться строго у зворотному порядку його складання.
- Зніміть кришку (19) з чаші (25), повернувши кришку проти годинникової стрілки.
- Дотримуючись обережності, витягніть диск (28). Зніміть повідний вал (24), від'єднайте чашу (25), повернувши її за годинниковою стрілкою, зніміть розтруб (26), потягнувши його на себе. Зніміть редуктор (29) з моторного блоку. Для цього натисніть на кнопку фіксатора (4), поверніть блок редуктора за годинниковою стрілкою і зніміть редуктор (29) з корпусу (6).
- Очистіть, промийте і просушіть всі використуємі деталі відразу після закінчення роботи.

Використання диска для тертя/шаткування

- Установіть редуктор (29) на місце установлення головки м'ясорубки (5) і поверніть редуктор (29) проти годинникової стрілки до фіксації (мал. 10).
- Установіть чашу (25) на редуктор (29) так, щоб мітка на чаші (25) знаходилася з правого боку. Сумістіть виступи на чаші з заглибленнями на редукторі і поверніть чашу (25) за годинниковою стрілкою до фіксації.
- Установіть повідний вал (24) у чашу (25).
- Установіть диск для тертя/шаткування (28) на повідний вал (24). Робоча поверхня диска верхня.
- Установіть кришку (19) таким чином, щоб стрілка ▲ на кришці (19) збігалася з позначкою «▼ » на чаші (25), та поверніть кришку до позначки «» (мал. 12).
- Помістіть продукти в горловину кришки (19), для подачі продуктів використовуйте штовхач (18). Для подачі продуктів натисніть на штовхач з незначним зусиллям.
- Як тільки ви закінчите роботу, вимкніть м'ясорубку, натиснувши на кнопку (8), вимкніть її з електричної мережі, і лише після цього можна ставати до розбирання головки м'ясорубки.

Чищення пристрою

Кожного разу після закінчення роботи або перед чищенням обов'язково вимикайте пристрій і вимикайте його з електромережі.

- Очистіть, промийте і просушіть всі використуємі деталі відразу після закінчення роботи.
- Рекомендується промивати знімні деталі теплою водою з нейтральним миючим засобом.
- Для зручності чищення сітки (21) для нарізання кубиками витягніть її з насадки (22) і видаліть продукти, що залишилися в сітці, за допомогою штовхача (27).
- Після оброблення солоних або кислих продуктів використовуйте насадки необхідно відразу ополоснути водою.
- При переробленні продуктів з сильними фарбувальними властивостями (наприклад, моркви або буряку) насадки і ємкості можуть забарвитися, протріть їх тканиною, змоченою рослинною олією.
- Корпус пристрою (6) та редуктор (29) протирайте вологою тканиною.
- Забороняється використовувати для чищення жорсткі губки, абразивні чистячі засоби та розчинники.
- Не допускайте потрапляння рідини всередину корпусу м'ясорубки.

Зберігання

- Перш ніж забрати м'ясорубку на зберігання, переконайтеся у тому, що корпус пристрою і всі знімні деталі чисті і сухі.

- Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.
- Насадки (14, 15, 16, 17) можна зберігати в корпусі штовхача (1).

Комплект постачання

М'ясорубка – 1 шт.
Штовхач – 2 шт.
Лоток для продуктів – 1 шт.
Решітки – 2 шт.
Ніж – 1 шт.
Комплект насадок для набивання ковбасок – 1 шт.
Комплект насадок для приготування «кеббе» – 1 шт.
Комплект насадок для нарізання кубиками – 1 шт.
Диск для тертя/шаткування – 1 шт.
Інструкція з експлуатації – 1 шт.

Технічні характеристики

Номінальна потужність 350 Вт
Максимальна потужність 1500 Вт
Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Виробник зберігає за собою право змінювати дизайн і технічні характеристики пристрою без попереднього повідомлення

Термін служби пристрою – 3 роки

Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.

CE Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 2004/108/ЕС Ради Європи й розпорядженням 2006/95/ЕС по низьковольтних апаратурах.

БЕЛАРУСКАЯ

МЯСАСЕЧКА

Мясасечка прызначана для перапрацоўкі прадуктаў і прыгатавання хатніх паўфабрыкатаў.

АПІСАНИЕ

1. Штурхач
2. Латок для прадуктаў
3. Корпус галоўкі мясасечкі
4. Кнопка фіксатара галоўкі мясасечкі
5. Месца ўстаноўкі галоўкі мясасечкі
6. Корпус прылады
7. Функцыя зваротнага кручэння шнэка «REV»
8. Кнопка ўключэння/выключэння
9. Шнэк
10. Крыжападобны нож
11. Рашотка для буйнай рубкі
12. Рашотка для дробнай рубкі
13. Гайка галоўкі мясасечкі
14. 15. Насадкі для набівання калбасак
16. 17. Насадкі для прыгатавання «кеббе»
18. Штурхач насадкі для нарэзкі кубікамі
19. Вечка
20. Нож насадкі для нарэзкі кубікамі
21. Сетка для нарэзкі кубікамі
22. Насадка са здымнай сеткай для нарэзкі кубікамі
23. Фіксатары
24. Прывадны вал
25. Чара насадкі
26. Раструб
27. Штурхач для ачысткі сеткі насадкі для нарэзкі кубікамі
28. Дыск для таркі/шаткавання
29. Рэдуктар насадкі

МЕРЫ ЗАСЦЯРОГІ

Перад выкарыстаннем прылады ўважліва прачытайце інструкцыю па эксплуатацыі і захоўвайце яе на працягу ўсяго тэрміна эксплуатацыі. Няправільны зварот з прыладай можа прывесці да яе паломкі, прычыніць шкоду карыстачу ці яго маёмасці.

Для зніжэння рызыкі пажару, ці паразы электрычным токам і іншых траўмаў падчас працы з электрычнай мясасечкай неабходна выконваць наступныя меры засцярогі.

- Перад першым уключэннем упэўніцеся ў тым, што напружанне ў электрычнай

сетцы адпавядае працоўнаму напружанню прылады.

- Выкарыстоўвайце толькі тыя аксэсуары, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Каб пазбегнуць паражэння электрычным токам НІКОЛІ НЕ АПУСКАЙЦЕ прыладу, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў вадзі ці ў любыя іншыя вадкасці.
- Для чысткі корпуса мясасечкі выкарыстоўвайце злёжку вільготную тканіну, пасля чаго вытрыце корпус насуха.
- Ніколі не пакідайце працуючую мясасечку без нагляду.
- Перад зборкай, разборкай, а таксама перад чысткай мясасечкі варта яе выключыць і выняць вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі.
- Усталёўвайце прыладу на цеплаўстойлівай роўнай устойлівай паверхні, удалечыні ад крыніц цяпла, адкрытага агню, вільгаці і прамых сонечных прамянёў.
- Забараняецца ўстанаўліваць прыладу на гарачай паверхні ці ў непасрэднай блізкасці ад яе (напрыклад, побач з газавай ці электрычнай плітой, або каля нагрэтай духоўкі ці варачнай паверхні).
- Акуратна звяртайцеся з сеткавым шнуром, не дапушчайце шматразовага яго перакручвання, перыядычна выраўноўвайце сеткавы шнур.
- Забараняецца выкарыстоўваць сеткавы шнур у якасці ручкі для пераноскі мясасечкі.
- Не дапушчайце, каб электрычны шнур звешваўся са стала, а таксама сачыце, каб ён не дакранаўся вострых беражкоў мэблі і гарачых паверхняў.
- Для адключэння вілкі сеткавага шнура ад электрычнай разеткі варта трымацца за вілку сеткавага шнура, а не за сам шнур.
- Не падключайце, не адключайце і не бярыцеся за сеткавы шнур ці вілку мокрымі рукамі, гэта можа прывесці да ўдару электрычным токам.
- Рэжучыя лёзы нажоў-здрабняльнікаў вельмі вострыя і ўяўляюць небяспеку. Звяртайцеся з нажамі вельмі асцярожна!
- У выпадку цяжкасці кручэння нажа-здрабняльніка адключыце прыладу ад электрычнай сеткі і акуратна дастаньце прадукты, якія замянаюць кручэнню нажа.

- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі, малодшымі за 8 гадоў.
- Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць прыбор у якасці цацкі і не дазваляйце дзецям дакранацца да корпуса прыбора і сеткавага шнура падчас працы. Падчас працы і ў перапынках паміж працоўнымі цыкламі ўстанаўлівайце прыладу ў месцах, недаступных для дзяцей ва ўзросце менш за 8 гадоў.
- Дадзены прыбор не прызначаны для выкарыстання людзьмі (уключаючы дзяцей, старэйшых за 8 гадоў) з фізічнымі, нервовымі, псіхічнымі парушэннямі або без дастатковага досведу і ведаў. Выкарыстанне прыбора такімі асобамі магчыма, толькі калі яны знаходзяцца пад наглядам асобы, якая адказвае за іх бяспеку, а таксама, калі ім былі дадзены адпаведныя і зразумелыя інструкцыі аб бяспечным выкарыстанні прылады і тых небяспехах, якія могуць узнікнуць пры яе няправільным выкарыстанні.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваюцца ў якасці пакавання, без нагляду.
- **Увага!** Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі ці ўпаковачнай плёнкай. **Небяспека ўдушша!**
- Не разбірайце прыбор самастойна, у выпадку выяўлення няспраўнасці, а таксама пасля падзення прылады звяртайцеся ў найбліжэйшы аўтарызаваны (упаўнаважаны) сервісны цэнтр.
- Перавосьце прыладу толькі ў заводскай упакоўцы.
- Захоўвайце прыладу ў месцах, недаступных для дзяцей і людзей з абмежаванымі магчымасцямі.

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТАВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ

АСАБЛІВАСЦІ МЯСАСЕЧКІ

Функцыя зваротнага кручэння шнэка

«REV» (рэверс) – дадзеная функцыя прызначана для выдалення затораў, якія ўтварыліся падчас перапрацоўкі прадуктаў.

Латок для прадуктаў – забяспечвае зручнае размяшчэнне прадуктаў падчас іх перапрацоўкі.

Дзве рашоткі з адтулінамі рознага памеру – прызначаны для розных ступеняў драбнення прадуктаў.

Спецыяльныя прылады – насадкі для напіхвання каўбасак і прыгатавання «кеббе», насадка для нарэзкі кубікамі, двухбаковы дыск для цёркі/шаткавання.

ЎВАГА!

- Перад падключэннем да электрычнай сеткі пераканайцеся ў тым, што прылада выключана.
- Перад пачаткам рубкі мяса абавязкова пераканайцеся ў тым, што яно ачышчана ад ўсіх костак і лішкаў тлушчу.
- Забараняецца прапіхваць прадукты якімі-небудзь староннімі прадметамі ці пальцамі рук, карыстаўцеся толькі штурхачамі (1, 18), якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Ні ў якім разе не апускайце корпус мясасечкі ў ваду ці ў іншыя вадкасці.
- Падчас выкарыстання насадак для набівання каўбасак (14, 15) і насадак для прыгатавання «кеббе» (16, 17) нельга ўсталёўваць рашоткі (11, 12) і крыжападобны нож (10).
- Не спрабуйце перапрацоўваць мясасечкай харчовыя прадукты з цвёрдымі валокнамі (напрыклад, імбір ці хрэн).
- Каб пазбегнуць утварэння затораў, не прыкладайце празмерных намаганняў, праталківаючы мяса.
- Калі які-небудзь цвёрды кавалак, які захраснуў, прыводзіць да прыпынку кручэння шнэка і нажа, неадкладна выключыце прыладу і, перад тым як працягнуць працу, ачысціце затор, выкарыстоўваючы функцыю ўключэння адваротнага кручэння шнэка (REV).

Нататка:

Калі на мясасечку ўстаноўлена насадка для нарэзкі кубікамі, функцыя зваротнага кручэння шнэка не будзе функцыянаваць.

ПАДРЫХТОўКА МЯСАСЕЧКІ

Пасля транспартавання ці захоўвання прылады ў зімовых (халодных) умовах

БЕЛАРУСКАЯ

неабходна вытрымаць яе пры хатняй тэмпературы не менш за дзве гадзіны.

- Дастаньце мясасечку і ачысьціце ад ўсіх пакавальных матэрыялаў, пратрыце корпус вільготнай тканінай.
- Прамыйце ўсе здымныя дэталі, якія будуць кантактаваць з прадуктамі, цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам і старанна прасушыце іх.
- Корпус прылады (6) і рэдуктар (29) пратрыце мяккай, злёгка вільготнай тканінай.
- Перад першым уключэннем упэўніцеся ў тым, што напружанне ў электрычнай сетцы адпавядае працоўнаму напружанню прылады.

ПРАЦА З МЯСАРУБКАЙ

- Мясасечка прызначана для перапрацоўкі прадуктаў і прыгатавання паўфабрыкатаў толькі ў хатніх умовах.
- Збярыце прыладу і ўстанавіце яе на роўнай сухой паверхні.
- Пераканайцеся ў тым, што вентыляцыйныя адтуліны на корпусе не заблакіраваны.
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
- Пастаўце пад галоўку мясасечкі (3) адпаведны посуд.
- Пераканайцеся ў тым, што мяса цалкам адтала, выдаліце лішкі тлушчу і ўсе косткі, парэжце мяса на кубікі ці палоскі такога памеру, каб яны свабодна праходзілі ў адтуліну латка для прадуктаў (2).
- Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (8).
- Не спяшаючыся прапіхвайце мяса ў раструб галоўкі мясасечкі (3) пры дапамозе штурхача (1). Падчас працы выкарыстоўвайце толькі той штурхач (1), які ўваходзіць у камплект.
- Забараняецца выкарыстоўваць для праштурхоўвання прадуктаў якія-небудзь прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце мяса рукамі.
- Не прыкладайце празмерных высілкаў для праштурхоўвання мяса ці іншых прадуктаў.
- Падчас рубкі мяса можа ўтварыцца затор; каб ухіліць затор, які ўтварыўся, варта скарыстацца функцыяй зваротнага

кручэння шнэка (REV). Для пераклучэння ў рэжым адваротнага кручэння шнэка (REV) выключце мясасечку, націснуўшы на кнопку (8), заты націсніце і ўтрымлівайце кнопку (7) «REV», шнэк будзе круціцца ў зваротным кірунку.

- Час бесперапыннай працы прылады не павінен перавышаць 5-х хвілін.
- Пасля 5 хвілін бесперапыннай працы варта выключыць мясасечку і даць ёй астыць на працягу 10-15 хвілін, пасля чаго можна працягнуць працу.
- Як толькі вы скончыце працу, выключце мясасечку, націснуўшы на кнопку (8), адключыце прыладу ад электрычнай сеткі, і толькі пасля гэтага можна прыступаць да разборкі галоўкі мясасечкі.

ДРАБНЕННЕ МЯСА

1. Устаўце галоўку мясасечкі (3) у месца ўстаноўкі (5) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі (мал. 1).
2. Устаўце шнэк (9) у корпус галоўкі мясасечкі (3), затым устанавіце крыжападобны нож (10).
3. Абярыце адну неабходную рашотку (11 ці 12) і ўстанавіце яе па-над крыжападобным нажом (10), сумясціўшы выступ на рашотцы з пазай ў корпусе галоўкі мясасечкі (3), зацягніце гайку (13) (мал. 2).

Увага!

- **Устанаўлівайце нож рэжучым бокам у кірунку да рашоткі. Калі нож будзе ўстаноўлены няправільна, ён не будзе выконваць функцыю рубкі.**
- **Рашотка з буйнейшымі адтулінамі (11) падыходзіць для перапрацоўкі сырага мяса, гародніны, сухафруктаў, сыра, рыбы і т.п.**
- **Рашотка з дробнымі адтулінамі (12) падыходзіць для перапрацоўкі як сырага, так і прыгатаванага мяса, рыбы і г.д.**
- 4. На корпус галоўкі мясасечкі (3) усталюйце латок для прадуктаў (2) (мал. 3).
- 5. Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.
- 6. Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (8).
- 7. Падчас працы для прапіхвання прадуктаў карыстайцеся толькі штурхачом (1).

Заўвагі:

- Для паляпшэння працэсу перапрацоўкі мяса наразаіце яго палоскамі ці кубікамі. Замарожанае мяса неабходна цалкам размарозіць.
- Падчас працы выкарыстоўвайце толькі той штурхач, які ўваходзіць у камплект пастайкі; забараняецца выкарыстоўваць для праштурхоўвання мяса іншыя прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце мяса рукамі.
- 8. Як толькі вы скончыце працу, выключце мясасечку, націснуўшы на кнопку (8), адключыце прыладу ад электрычнай сеткі, і толькі пасля гэтага можна прыступаць да разборкі мясасечкі.
- 9. Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце на кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку мясасечкі (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце галоўку мясасечкі.
- 10. Для разборкі галоўкі мясасечкі адкруціце гайку (13) і дастаньце з корпуса галоўкі мясасечкі ўстаноўленую рашотку (11 ці 12), крыжападобны нож (10) і шнэк (9).

НАБІВАННЕ КАЎБАСАК

1. Прыгатаўце фарш.
2. Устанавіце шнэк (9) у корпус галоўкі мясасечкі (3), устанавіце на шнэк (9) насадкі для падрыхтоўкі каўбасак (14, 15); сачыце за тым, каб выступ на насадцы (14) супал з пазай ў корпусе галоўкі мясасечкі (3), і закруціце гайку (13) (мал. 4).
3. Усталюйце галоўку мясасечкі (3) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі (мал. 5).
4. Усталюйце латок для прадуктаў (2) (мал. 6).
5. Выкладзеце гатовы фарш на латок для прадуктаў (2).
6. Выкарыстоўвайце для прыгатавання каўбасак натуральную абалонку, папярэдне змясціўшы яе ў пасудзіну з цёплай вадой на 10 мінут.
7. Нацягніце размякчаную абалонку на насадку (15) і завяжыце на канцы абалонкі вузел.
8. Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (8).
9. Для падачы гатовага фаршу выкарыстоўвайце штурхач (1), па меры запаўнення абалонкі ссоўвайце яе з насадкі (15), па

меры высыхання абалонкі змачвайце яе вадой.

10. Як толькі вы скончыце працу, выключце мясасечку, націснуўшы на кнопку (8), адключыце прыладу ад электрычнай сеткі, і толькі пасля гэтага можна прыступаць да разборкі мясасечкі.
11. Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце на кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку мясасечкі (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце галоўку.
12. Адкруціце гайку (13) і разбярыце галоўку мясасечкі.

ВЫКАРЫСТАННЕ НАСАДКІ «КЕББЕ»

Кеббе – традыцыйная блізкаўсходняя страва з мяса ягня, пшанічнай мукі і спецыяў, якія сяжучца разам, каб атрымаць аснову для выраба полых трубчак. Трубочкі напаўняюцца начынкай і абсмажваюцца ў фрычюры.

Эксперыментуючы з начынкай для трубчак, можна гатаваць розныя дэлікатэсы.

1. Прыгатаўце аснову для абалонкі.
2. Устанавіце шнэк (9) у корпус галоўкі мясасечкі (3), устанавіце на шнэк (9) насадкі «кеббе» (16, 17); сачыце за тым, каб выступ на насадцы (16) супал з пазай ў корпусе галоўкі мясасечкі (3), і закруціце гайку (13) (мал. 7).
3. Усталюйце галоўку мясасечкі (3) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі (мал. 8).
4. Усталюйце латок для прадуктаў (2) (мал. 9).
5. Выкладзіце гатовую аснову для абалонкі на латок для прадуктаў (2).
6. Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (8). Для падачы асновы для абалонкі выкарыстоўвайце штурхач (1).
7. Адрэжыце гатовыя трубчкі неабходнай даўжыні.
8. Як толькі вы скончыце працу, выключце мясасечку, націснуўшы на кнопку (8), адключыце прыладу ад электрычнай сеткі, і толькі пасля гэтага можна прыступаць да разборкі мясасечкі.
9. Для здымання галоўкі мясасечкі націсніце на кнопку фіксатара (4), павярніце галоўку (3) па гадзіннікавай стрэлцы і зніміце яе.
10. Адкруціце гайку (13) і разбярыце галоўку мясасечкі.

БЕЛАРУСКАЯ

РЭЦЭПТ

(Начыненне)

Бараніна	100 г
Аліўкавы алей	1, 1/2 сталовай лыжкі
Рэпчаты лук (дробна нашаткаваны)	1, 1/2 сталовай лыжкі
Рэзкія затаўкі	На смак
Соль	1/4 гарбатнай лыжкі
Мука	1, 1/2 сталовай лыжкі

- Бараніну неабходна здрабніць у мясасечцы адзін ці два разы.
- Рэпчатую цыбулю абсмажваюць у алею да залацістага колеру, затым дадаюць рубленую бараніну, усе вострыя прыправы, соль і муку.

(Абалонка)

Поснае мяса	450 г
Мука	150-200 г
Рэзкія затаўкі	На смак
Мускатавы арэх	1 шт.
Красныя молаты перац	На смак
Перац	На смак

- Мяса здрабняюць у мясасечцы два-тры разы, здрабняецца асобна мушкатовы арэх, затым змешваюць усе кампаненты.
- Большая колькасць мяса і меншая колькасць мукі ў знешняй абалонцы забяспечваюць лепшую кансістэнцыю і смак гатовага выраба.
- Гатовыя трубачкі напаяўняюцца начиннем, заціскаюцца па краях, ім надаецца жаданая форма.
- Гатуюцца трубачкі ў фрыцюрцы.

ВЫКАРЫСТАННЕ НАСАДКІ ДЛЯ НАРЭЗКІ КУБІКАМІ

Насадка для нарэзкі кубікамі прызначана для нарэзкі гародніны і садавіны (у тым ліку адварных).

Увага!

- Забараняецца перапрацоўваць цвёрдыя інгрэдыенты, а таксама замарожаныя прадукты. Яны могуць пашкодзіць насадку для нарэзкі кубікамі.

Папярэджанне:

- Перад зборкай пераканайцеся ў тым, што вілка сеткавага шнура не ўстаўлена ў электрычную разетку.
- Устанавіце рэдуктар (29) у месца ўстаноўкі галоўкі мясасечкі (5) і павярніце яго супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі (мал. 10).
- Устанавіце чару (25) на рэдуктар (29) так, каб знак на чары (25) знаходзіўся з правага боку. Сумясціце выступы на чары з паглыбленнямі на рэдуктары і павярніце чару (25) па гадзіннікавай стрэлцы да фіксацыі.
- Устанавіце раструб (26) на чару (25), устаўце выступы на чары ў паглыбленні на раструбе і націсніце да пстрычкі.
- Усталюйце прывадны вал (24) ў чару (25).
- Расчыніце 4 фіксатары (23), устанавіце нож насадкі для нарэзкі кубікамі (20) ў паглыбленне насадкі (22). Усталюйце нож (20) на насадку для нарэзкі кубікамі і зафіксуйце яго з дапамогай 4 фіксатараў (23).
- Устанавіце насадку для нарэзкі кубікамі ў зборы ў чару (25). Для гэтага сумясціце тры пазы на насадцы для нарэзкі кубікамі (22) з трыма выступамі ўсярэдзіне чары (25) і ўстанавіце насадку ў чару (мал. 11).

Нататка: Захоўвайце правільнасць усталёўкі насадкі (22), у адваротным выпадку, вечка (19) не зачыніцца.

- Устанавіце вечка (19) такім чынам, каб стрэлка ▲ на вечку (19) супадала з адзнакай «▼» на чары (25) і павярніце вечка па гадзіннікавай стрэлцы да адзнакі «▲» (мал. 13).
- Устаўце сеткавую вілку ў электрычную разетку.
- Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (8).
- Змясціце прадукты ў гарлавіну вечка (19), для падачы прадуктаў выкарыстоўвайце штурхач для нарэзкі кубікамі (18). Для падачы прадуктаў націскайце на штурхач з нязначным намаганнем.

Нататка:

Калі на мясасечку ўстаноўлена насадка для нарэзкі кубікамі, функцыя зваротнага кручэння шнэка не будзе функцыянаваць.

- Як толькі вы скончыце працу, выключце мясасечку, націснуўшы на кнопку (8), адключыце прыладу ад электрычнай сеткі, і толькі пасля гэтага можна прыступаць да разборкі мясасечкі.
- Разборка рэдуктара робіцца строга ў адваротным парадку яго зборкі.
- Зніміце вечка (19) з чары (25), павярнуўшы вечка супраць гадзіннікавай стрэлкі.
- Выконваючы асцярожнасць, выміце насадку (22), зніміце прыпад (24), адлучыце чару (25), павярнуўшы яе па гадзіннікавай стрэлцы, зніміце раструб (26), пацягнуўшы яго на сябе. Зніміце рэдуктар (29) з маторнага блока. Для гэтага націсніце на кнопку фіксатара (4) і павярніце блок рэдуктара па гадзіннікавай стрэлцы, зніміце рэдуктар (29) з корпуса (6).
- Ачысціце, прамыйце і прасушыце ўсе дэталі, якія выкарыстоўваліся, адразу пасля канчатка працы.
- Разборка рэдуктара робіцца строга ў адваротным парадку яго зборкі.
- Зніміце вечка (19) з чары (25), павярнуўшы вечка супраць гадзіннікавай стрэлкі.
- Выконваючы асцярожнасць, выміце дыск (28). Зніміце прыпадны вал (24), адлучыце чару (25), павярнуўшы яе па гадзіннікавай стрэлцы, зніміце раструб (26), пацягнуўшы яго на сябе. Зніміце рэдуктар (29) з маторнага блока. Для гэтага націсніце на кнопку фіксатара (4) і павярніце блок рэдуктара па гадзіннікавай стрэлцы, зніміце рэдуктар (29) з корпуса (6).
- Ачысціце, прамыйце і прасушыце ўсе дэталі, якія выкарыстоўваліся, адразу пасля канчатка працы.

Выкарыстанне дыска для таркі/ шаткавання

- Устаноўце рэдуктар (29) у месца ўстаноўкі галоўкі мясасечкі (5) і павярніце рэдуктар (29) супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі (мал. 10)
- Устаноўце чару (25) на рэдуктар (29) так, каб знак на чары (25) знаходзіўся з правага боку. Сумясціце выступы на чары з паглыбленнямі на рэдуктары і павярніце чару (25) па гадзіннікавай стрэлцы да фіксацыі.
- Усталойце прыпадны вал (24) ў чару (25).
- Усталойце дыск для таркі/шаткавання (28) на прыпадны вал (24). Працоўная паверхня дыска – верхняя.
- Устаноўце вечка (19) такім чынам, каб стрэлка ▲ на вечку (19) супадала з адзнакай «▼» на чары (25) і павярніце вечка да адзнакі «▲» (мал. 12).
- Змясціце прадукты ў гарлавіну вечка (19), для падачы прадуктаў выкарыстоўвайце штурхач (18). Для падачы прадуктаў націскайце на штурхач з нязначным намаганнем.
- Як толькі вы скончыце працу, выключце мясасечку, націснуўшы на кнопку (8), адключыце прыладу ад электрычнай сеткі, і толькі пасля гэтага можна прыступаць да разборкі мясасечкі.

Чыстка прылады

Кожны раз пасля завяршэння працы ці перад чысткай абавязкова выключайце прыладу і адключайце яе ад электрасеткі.

- Ачысціце, прамыйце і прасушыце ўсе дэталі, якія выкарыстоўваліся, адразу пасля канчатка працы.
- Рэкамендуецца прамываць здымныя дэталі цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам.
- Для зручнасці чысткі сеткі (21) для нарэзкі кубікамі выміце яе з насадкі (22) і дастаньце прадукты, пакінутыя ў сетцы, з дапамогай штурхача (27).
- Пасля апрацоўкі салёных ці кіслых прадуктаў насадкі, якія выкарыстоўваліся, неабходна адразу апаласнуць вадой.
- Пры перапрацоўцы прадуктаў з моцнымі фарбавальнымі уласцівасцямі (напрыклад, морквы ці буракоў) насадкі і ёмістасці могуць афарбавацца, пратрыце іх тканінай, змочанай алеем.
- Корпус прылады (6) і рэдуктар (29) працірайце вільготнай тканінай.
- Забараняецца выкарыстоўваць для чысткі цвёрдыя губкі, абразіўныя мыйныя сродкі, а таксама растваральнікі.
- Не дапушчайце траплення вадкасці ўнутр корпуса мясасечкі.

Захоўванне

- Перад тым як прыбраць мясасечку на захоўванне, пераканайцеся ў тым, што

БЕЛАРУСКАЯ

корпус прылады і ўсе здымныя дэталі чыстыя і сухія.

- Захоўвайце прыладу ў сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.
- Насадкі (14, 15, 16, 17) можна захоўваць у корпусе штурхача (1).

Камплект пастаўкі

Мясасечка – 1 шт.

Штурхач – 2 шт.

Латок для прадуктаў – 1 шт.

Рашоткі – 2 шт.

Нож – 1 шт.

Камплект насадак для набівання каўбасак – 1 шт.

Камплект насадак для прыгатавання «кеббе» – 1 шт.

Камплект насадак для нарэзкі кубікамі – 1 шт.

Дыск для таркі/шаткавання – 1 шт.

Інструкцыя па эксплуатацыі – 1 шт.

Тэхнічныя характарыстыкі

Намінальная магутнасць 350 Вт

Максімальная магутнасць 1500 Вт

Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Вытворца захоўвае за сабой права змяняць дызайн і тэхнічныя характарыстыкі прылады без папярэдняга апавяшчэння

Тэрмін службы прылады – 3 гады

Гарантыя

Падрэязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могуць быць атрыманы у таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.

EAC

GO'SHT QIYMALAGICH

Go'sht qiymalagich xonadonda masalliq qiymalashga va ovqatga ishlatiladigan masalliq tayyorlashga ishlatiladi.

ASOSIY QISMLARI

1. Turtgich
2. Masalliq qo'yiladigan patnis
3. Go'sht qiymalagich kallagi korpusi
4. Go'sht qiymalagich kallagi mahkamlagichi
5. Go'sht qiymalagich kallagi biriktiriladigan joy
6. Jihoz korpusi
7. Shnekni orqaga aylantiradigan tugma «REV»
8. Ishlatish/o'chirish tugmasi
9. Shnek
10. Xochsimon pichoq
11. Yirik maydalash uchun to'r
12. Mayda to'g'rash to'ri
13. Go'sht maydalagich kallagi gaykasi
14. 15. Kolbasa to'ldirish o'rnatmasi
16. 17. «Kebbe» tayyorlashga ishlatiladigan birikmalari
18. To'rtburchak to'g'rovchi birikma turtgichi
19. Qopqoq
20. To'rtburchak to'g'rovchi birikma pichog'i
21. To'rtburchak to'g'raydigan to'r
22. To'ri olinadigan to'rtburchak to'g'raydigan birikma
23. Mahkamlagich
24. Aylantirgichi
25. Birikma idishi
26. Og'zi
27. To'rtburchak to'g'raydigan to'rdan o'tkazuvchi turtgichi
28. Qirg'ich/to'g'ragich gardish
29. Birikma reduktori

EHTIYOT CHORALARI

Jihozni ishlatishdan oldin qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing, keyinchalik kerak bo'lganda o'qib bilish uchun qo'llanmasini saqlab olib qo'ying. Jihoz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, foydalanuvchi yoki uning mulkiga zarar qilishi mumkin.

Elektr go'sht qiymalagichni ishlatganda yong'in chiqmasligi, tok urmasligi yoki jarohat olmaslik uchun quyidagi xavfsizlik qoidalariga amal qilish kerak bo'ladi.

- Birinchi marta ishlatishdan oldin elektr manbaidagi tok kuchi jihoz ishlaydigan tok kuchiga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Faqat jihozning o'ziga qo'shi beriladigan qismlarni ishlatting.

- Tok urmasligi uchun HECH QACHON jihozning o'zini, elektr shnuri yoki elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka SOLMANG.
- Go'sht qiymalagich korpusini nam mato bilan artib tozalang, so'ng quruq mato bilan artib quriting.
- Hech qachon ishlab turgan go'sht qiymalagichni qarovsiz qoldirmang.
- Go'sht qiymalagichni yig'ishdan, ochishdan va tozalashdan oldin o'chirib, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib olib qo'yish kerak.
- Jihozni tekis, qimirlamaydigan, issiq chiqaradigan vositalardan, ochiq olovdan, suvdan nariga, quyosh nuri tushmaydigan joyga qo'ying.
- Jihozni qizigan yuzalarga yoki shunday yuzalarga (masalan, gaz yoki elektr o'choq yoki qizib turgan duxovka, ovqat pishiriladigan sahnga) yaqin joyga yoki ularning o'ziga qo'yish ta'qiqlanadi.
- Elektr shnurini ehtiyot qilib ishlatting, elektr shnuri o'rilib qolmasin, o'rilib qolsa to'g'rilab turing.
- Elektr shnuridan tortib jihozni joyidan olish ta'qiqlanadi.
- Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasin, o'tkir qirralarga, qizigan yuzalarga tegmasin.
- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarganda elektr shnuridan emas, elektr vilkasidan ushlab torting.
- Elektr shnuri yoki elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang, xo'l qo'l bilan elektrga ulamang va elektrdan ajratib olmang, tok urishi mumkin.
- Maydalash pichog'ining tig'i juda o'tkir, shuning uchun xvaffi bo'ladi. Pichog'ini juda ehtiyot bo'lib oling!
- Qiymalagich pichoqning aylanishi qiyinlashib qolsa jihozni elektrdan ajratib qo'ying, ehtiyot bo'lib qiymalagich pichoq aylanishiga xalaqit berayotgan masalliqni olib tashlang.
- Jihoz 8 yoshga to'lmagan bolalarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.
- Bolalar jihozni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang. Jihoz ishlayotganda bolalar jihoz korpusi bilan elektr shnuriga qo'l tekkizishlariga ruxsat bermang. Ishlatganda yoki bir marta ishlatgandan keyin yana ishlatishdan oldin to'xtatib qo'yganda jihozni 8 yoshga to'lmagan bolalarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.
- Jihoz jismoniy, asabiy, ruhiy qobiliyati cheklangan (shu jumladan, 8 yoshdan katta

O'ZBEKCHA

- bolalarning ham) yoki ishlatish tajribasi yo'q yoki ishlatishni bilmaydigan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan. Bunday insonlar ularning xavfsizligi uchun javob beradigan insonlar qarab turganda va jihozni xavfsiz ishlatish tushunarli qilib o'rgatilgan, noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi tushuntirilgan bo'lsagina jihozni ishlatishlari mumkin.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.
 - **Diqqat!** Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga ishlatilgan plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. **Bo'g'ilish xavfi bor!**
 - Jihozni o'zingizcha ochmang, biror joyi buzilgan bo'lsa yoki tushib ketsa yaqinroqdagi vakolatli xizmat markaziga olib boring.
 - Jihozni faqat zavoddan kelgan qutisida boshqa joyga olib boring.
 - Jihozni bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'LJALLANGAN

GO'SHT QIYMALAGICHNING XUSUSIYATLARI Shnekni orqaga aylantirish xususiyati

«REV» (orqaga aylantirish) – jihozning bu xususiyati o'tkazilayotganda tiqilib qolgan masalliqni olib tashlashga ishlatiladi.

Masalliq solinadigan patnis – maydalanadigan masalliqni qulay qilib qo'yish imkonini beradi.

Masalliqni har xil qiymalaydigan ikkita panjara – masalliqni yirikroq yoki maydaroq qiymalashga ishlatiladi.

Alohida asboblari – kolbasa to'ldiradigan va «kebbe» tayyorlaydigan birikma, to'rtburchak to'g'raydigan birikma, ikki tomonli qirg'ich/to'g'raydigan gardish

DIQQAT!

- Elektrga ulashdan oldin jihoz o'chirilganini qarab ko'ring.
- Qiymalashdan oldin albatta go'shtning suyagi bilan ortiqcha yog'ini olib tashlang.
- Masalliqni biror boshqa buyum yoki barmoq bilan turtib kiritish ta'qiqlanadi, faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan turtgichlarni (1, 18) ishlatib.
- Hech qachon go'sht qiymalagichni suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.

- Kolbasa to'ldiradigan birikmalari (14, 15) va «kebbe» pishirishga ishlatiladigan birikmalari (16, 17) ishlatilganda panjaralari (11, 12) bilan xochsimon pichog'i (10) qo'yilmaydi.
- Go'sht qiymalagichda tolasi qattiq mahsulotlarni (misol uchun, anbar yoki xren) maydalamang.
- Tiqilib qolmasligi uchun go'shtni qattiq turtib kiritmang.
- Qiymalanayotgan masalliq tiqilib shnek bilan pichog'i aylanmay qolsa tez go'sht qiymalagichni o'chiring, yana ishlatishdan oldin shnekni orqaga aylantiradigan (REV) xususiyatini ishlatib tiqilib qolgan masalliqni olib tashlang.

Eslatma:

Go'sht qiymalagichga to'rtburchak to'g'raydigan birikma qo'yilgan bo'lsa shnekni teskari aylantirib bo'lmaydi.

GO'SHT MAYDALAGICHNI TAYYORLASH

Jihoz qishda (sovuqda) olib kelingan yoki turgan bo'lsa ishlatilishidan oldin kamida ikki soat xona haroratida turishi kerak.

- Go'sht maydalagichni qutisidan chiqarib oling, o'ralgan qog'ozlarni olib tashlang, korpusini nam mato bilan arting.
- Mahsulotga tegadigan olinadigan qismlarining hammasini mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuvib, quriting.
- Jihoz korpusi (6) va reduktori (29) yumshoq, nam mato bilan arting.
- Birinchi marta ishlatishdan oldin elektr manbaidagi tok kuchi jihoz ishlaydigan tok kuchiga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.

GO'SHT QIYMALAGICHNI ISHLATISH

- Go'sht qiymalagich faqat uyda masalliq qiymalashga va ovqat masallig'ini tayyorlashga ishlatiladi.
- Jihozni yig'ing, tekis, qimirlamaydigan joyga qo'ying.
- Korpusidagi havo kiradigan joylari berkilib qolmaganini qarab ko'ring.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Go'sht qiymalagich kallagi (3) ostiga biror idish qo'ying.
- Qiymalashdan oldin go'shtni to'liq muzidan tushiring, ortiqcha yog'ini, hamma suyagini olib tashlang, go'shtni masalliq qo'yiladigan patnis (2) og'zidan o'tadigan qilib to'rtburchak yoki tasma qilib to'g'rab oling.
- Tugmasini (8) bosib jihozni ishlatib.

- Shoshilmasdan turtgich (1) bilan go'shtni qiymalagich kallagi (3) og'ziga tushiring. Faqat jihozning o'ziga qo'shib berilgan turtgichni (1) ishlatning.
- Go'shtni biror boshqa buyum bilan turtib kiritish ta'qiqlanadi, go'shtni hecham barmaq bilan turtib kiritmang.
- Go'sht yoki boshqa masalliqni qattiq turtib kiritmang.
- Go'sht qiymalanayotganda go'sht tiqilib qolishi mumkin, tiqilib qolgan go'shtni olib tashlash uchun shnekni orqaga aylantiradigan funksiyasini (REV) ishlatish kerak. Shnek orqaga aylanishi (REV) uchun tugmasini (8) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, so'ng «REV» tugmani (7) bosib ushlab turing, shnek orqaga aylanadi.
- Masalliq o'tkazilayotganda jihoz to'xtamasdan ishlaydigan vaqt 5 daqiqadan oshmasligi kerak.
- 5 daqiqa to'xtamasdan ishlagandan keyin go'sht qiymalagichni o'chirib 10-15 daqiqa sovutib qo'yish kerak, shundan keyin uni yana ishlatsa bo'ladi.
- Ishlatib bo'lish bilan tugmasini (8) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich kallagini ajratib olsa bo'ladi.
- 4. Go'sht qiymalagich kallagi korpusiga (3) masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying (3-rasm).
- 5. Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- 6. Tugmasini (8) bosib jihozni ishlatning.
- 7. Ishlatayotganda masalliqni faqat turtgich (1) bilan turtning.

Eslatma

- *Osonroq qiymalanishi uchun go'shtni oldin tilimlab yoki to'rtburchak qilib to'g'rab oling. Muzlagan go'shtni oldin to'liq muzidan tushirish kerak.*
- *Faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan turtgichni ishlatning; go'shtni biror boshqa buyum bilan turtib kiritish ta'qiqlanadi, hech qachon go'shtni barmaq bilan turtib kiritmang.*
- 8. Ishlatib bo'lish bilan «» tugmasini (8) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich kallagini ajratib olsa bo'ladi.
- 9. Go'sht maydalagich kallagini olish uchun mahkamlagich (4) tugmasini bosib, go'sht maydalagich kallagini (3) soat mili tomonga aylantirib yechib oling.
- 10. Go'sht qiymalagich kallagi ichidagi qismlarni olish uchun gaykasini (13) soat mili tomonga burab bo'shating, kallak ichidagi panjara (11 yoki 12), xochsimon pichoq (10) va shnekni (9) chiqarib oling.

GO'SHT QIYMALASH

1. Go'sht qiymalagich kallagini (3) o'rniga (5) qo'ying, mahkamlanguncha soat miliga teskari aylantirib qo'ying (1-rasm).
2. Shnekni (9) go'sht qiymalagich kallagi korpusi (3) ichiga kiriting, shundan keyin xochsimon pichoqni (10) biriktiring.
3. Panjaradagi bo'rtiqni go'sht qiymalagich kallagi korpusidagi (3) ochiq joyga tushirib bitta panjarasini (11 yoki 12) xochsimon pichoq (10) ustiga qo'yib gaykasini (13) tortib qo'ying (2-rasm).

Diqqat!

- **Jihoz pichog'i tig'i panjaraga qarab biriktiriladi. Pichoq noto'g'ri qo'yilsa masalliqni qiymalamaydi.**
- **Teshigi katta panjara (11) xom go'sht, sabzavot, quruq meva, pishloq, baliq va shunga o'xshash masalliqni qiymalashga ishlatiladi.**
- **Jihozning kichkina teshikli panjarasi (12) xom yoki pishirilgan go'sht, baliq va hk. qiymalashga ishlatiladi.**

KOLBASA TO'LDIRISH

1. Qiyma tayyorlab qo'ying.
2. Shnekni (9) go'sht qiymalagich kallagi korpusi (3) ichiga kiriting, shnek (9) ustiga kolbasa tayyorlashga ishlatiladigan birikmasini (14, 15) qo'ying; birikmadagi (14) bo'rtiqni go'sht qiymalagich kallagi korpusidagi (3) ochiq joyga tushirib gaykasini (13) tortib qo'ying (4-rasm).
3. Go'sht qiymalagich kallagini (3) biriktirib, mahkamlanguncha, soat miliga teskari burang (5-rasm).
4. Masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying (6-rasm).
5. Tayyorlab qo'yilgan qiymani masalliq solinadigan patnisga (2) qo'ying.
6. Kolbasaga 10 daqiqada iliq suvda ivitilgan tabiiy qobiq ishlatning.
7. Yumshagan qobiqni o'rnatmaga (15) kiydiring, qobiq orqasini ip bilan bog'lang.
8. Tugmasini (8) bosib jihozni ishlatning.
9. Tayyor qiyma qobiqqa kirishi uchun turtgich (1) ishlatning, qobiq to'lib borishi bilan uni

O'ZBEKCHA

o'rnatmadan (15) chiqarib turing, qobiq qurib qolsa suv bilan namlab oling.

- Ishlatib bo'lish bilan tugmasini (8) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich kallagini ajratib olsa bo'ladi.
- Go'sht maydalagich kallagini olish uchun mahkamlagich (4) tugmasini bosing, go'sht maydalagich kallagini (3) soat mili tomonga aylantirib yechib oling.
- Gaykasini (13) bo'shatib go'sht qiymalagich kallagini qismlarga ajratib

«KEBBE» BIRIKMASINI ISHLATISH

Kebbe – yaqin sharq xalqlarining qo'zi go'shti, un va ziravor bilan pishiriladigan an'anaviy taomi hisoblanadi. Taom pishirish uchun masalliq aralashtirilib naycha qilish uchun asos tayyorlanadi. Ichiga masalliq solingan naycha yog'da qovuriladi.

Naychaga solinadigan masalliqni o'zgartirib turli tansiq ovqatlar pishirish mumkin.

- Qobiqqa ishlatiladigan masalliqni tayyorlab qo'ying.
- Go'sht qiymalagich kallagi korpusiga (3) shnekni (9) o'rnatib, shnekka (9) «kebbe» o'rnatmasini (16, 17) mahkamlang; o'rnatmadagi (16) ochiq joy go'sht maydalagich kallagi korpusidagi (3) chiqib turgan joyga to'g'ri kelishi kerak, shundan so'ng gaykani (13) yengil torting (7-rasm).
- Go'sht qiymalagich kallagini (3) birlashtirib, mahkamlanguncha, soat miliga teskari burang (8-rasm).
- Masalliq solinadigan patnisni (2) qo'ying (9-rasm).
- Tayyorlab qo'yilgan qobiqqa ishlatiladigan masalliqni patnisga (2) qo'ying.
- Tugmasini (8) bosib jihozni ishlatib. Qobiq masallig'ini turtgich (1) bilan turtib tushirib turing.
- Tayyor naycha uzunligini o'zingiz xohlagandek qilib kesib olasiz.
- Ishlatib bo'lish bilan tugmasini (8) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich kallagini ajratib olsa bo'ladi.
- Mahkamlagichini (4) bosib, soat mili tomonga burab go'sht qiymalagich kallagini (3) burab ajratib oling.
- Gaykasini (13) bo'shatib go'sht qiymalagich kallagini qismlarga ajratib

RESEPT

(Ichiga solinadigan masalliq)

Qo'y go'shti	100 g
Zaytun yog'i	1½ osh qoshiq
Piyoz (mayda to'g'raladi)	1½ osh qoshiq
Ziravor	ta'bga qarab qo'shiladi
Tuz	¼ choy qoshiq
Un	1½ osh qoshiq

- Qo'y go'shti bir yoki ikki marta go'sht qiymalagichdan o'tkaziladi.
- Piyoz qizarguncha qovurib olinadi, so'ng qiymalangan qo'y go'shti, ziravor, tuz solinadi.

(Qobiq)

YOg'siz go'sht	450 g
Un	150-200 g
Ziravor	ta'bga qarab qo'shiladi
Muskat yong'og'i	1 dona
Maydalangan qizil garmdori	ta'bga qarab qo'shiladi
Murch	ta'bga qarab qo'shiladi

- Go'sht bilan muskat yong'og'ini ikki-uch marta go'sht qiymalagichdan o'tkazib olasiz, so'ng masalliqni hammasini aralashtiring.
- Qobiqqa go'sht ko'proq, un kamroq ishlatilsa pishganda mazasi yaxshiroq bo'ladi.
- Tayyor naychaga masalliq solinib, chetlari birlashtiriladi, kerakli ko'rinib beriladi.
- Tayyor naychalar frityurda pishiriladi.

TO'RTBURCHAK TO'G'RAYDIGAN BIRIKMASINI ISHLATISH

To'rtburchak to'g'raydigan birikma sabzavot va meva to'g'rashga (qaynatilgan ham bo'lishi mumkin) ishlatiladi.

Diqqat!

- Birikmani qattiq, muzlagan masalliqqa ishlatish ta'qiqlanadi. Bunday masalliq to'rtburchak to'g'raydigan birikmani buzishi mumkin.

Ogohlantirish:

- Yig'ishdan oldin elektr shnuri rozetkaga ulanmaganini tekshirib ko'ring.
- Reduktorini (29) go'sht qiymalagich kallagi (5) birlashtiriladigan joyga birlashtiring va soat mili tomonga teskari burab mahkamlab qo'ying (10-rasm).

- Idishdagi (25) alomat o'ngda bo'ladigan qilib idishni (25) reduktorga (29) biriktirib qo'ying. Idishdagi bo'rtiqni reduktordagi ochiqqa tushirib idishni (25) oxirigacha soat mili tomonga burab qo'ying.
- Og'zini (26) idishga (25) tushiring, idishdagi bo'rtiqni og'zidagi ochiqqa tushirib shiqillaguncha mahkamlab qo'ying.
- Aylantirgichni (24) idishga (25) kiriting.
- 4 mahkamlagichini (23) ochib to'rtburchak to'g'raydigan birikma pichog'ini (20) birikmadagi (22) ochiqqa tushiring. To'rtburchak to'g'raydigan birikmaga pichog'ini (20) qo'yib mahkamlagich (23) bilan 4 mahkamlab qo'ying.
- Yig'ilgan to'rtburchak to'g'raydigan birikmasini idishga (25) biriktirib qo'ying. Buning uchun to'rtburchak to'g'raydigan birikmadagi (22) uchta ochiqni idish (25) ichidagi bo'rtiqqa tushirib birikmani idishga mahkamlab qo'yasiz (11-rasm).

Eslatma: *Birikmani (22) to'g'ri o'rnatish, aks holda qopqog'i (19) yopilmaydi.*

- Qopqog'dagi (19) ▲ ko'rsatgichni idishdagi (25) «▼ □» alomatga to'g'rilab qopqoqni (19) qo'ying, so'ng «□» alomati to'g'risiga kelguncha soat mili tomonga burab qo'ying (13-rasm).
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Tugmasini (8) bosib jihozni ishlatting.
- Masalliqni qopqog' (19) og'ziga soling, masalliqni to'rtburchak to'g'raydigan turtgich (18) bilan turtib kiriting. Masalliqni turtgich bilan qattiq turtmang.

Eslatma:

Go'sht qiymalagichga to'rtburchak to'g'raydigan birikma qo'yilgan bo'lsa shnekni teskari aylantirib bo'lmaydi.

- Ishlatib bo'lish bilan tugmasini (8) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich kallagini ajratib olsa bo'ladi.
- Yig'ilganiga teskari tartibda reduktorni qismlarga ajrating.
- Soat miliga teskari burab qopqoqni (19) idishdan (25) oling.
- Ehtiyot bo'lib birikmani (22) chiqarib oling, aylantirgichini (24) oling, soat mili tomonga burab idishini (25) ajratib qo'ying, o'zingiz tomonga tortib og'zini (26) ajratib oling. Motor blokidan reduktorni (29) oling. Buning uchun mahkamlagich tugmasini (4) bosib reduktorni

soat mili tomonga burang va reduktorni (29) korpusdan (6) ajratib oling.

- Ishlatib bo'lish bilan ishlatilgan qismlarining hammasini tozalab, yuvib, quritib oling.

Qirg'ich/to'g'ragich gardishni ishlatish

- Reduktorini (29) go'sht qiymalagich kallagi (5) biriktiriladigan joyga biriktiring va soat mili tomonga teskari burab mahkamlab qo'ying (10-rasm).
- Idishdagi (25) alomat o'ngda bo'ladigan qilib idishni (25) reduktorga (29) biriktirib qo'ying. Idishdagi bo'rtiqni reduktordagi ochiqqa tushirib idishni (25) oxirigacha soat mili tomonga burab qo'ying.
- Aylantirgichni (24) idishga (25) kiriting.
- Aylantirish valiga (24) qirg'ich/to'g'ragich gardishni (28) kiydiring. Gardishning yuqori yuzasi ishlaydi.
- Qopqog'dagi (19) ▲ ko'rsatgichni idishdagi (25) «▼ □» alomatga to'g'rilab qopqoqni (19) qo'ying, so'ng «□» alomati to'g'risiga kelguncha burab qo'ying (12-rasm).
- Masalliqni qopqog' (19) og'ziga soling, masalliqni turtgich (18) bilan turtib kiriting. Masalliqni turtgich bilan qattiq turtmang.
- Ishlatib bo'lish bilan tugmasini (8) bosib go'sht qiymalagichni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, shundan keyingina go'sht qiymalagich kallagini ajratib olsa bo'ladi.
- Yig'ilganiga teskari tartibda reduktorni qismlarga ajrating.
- Soat miliga teskari burab qopqoqni (19) idishdan (25) oling.
- Ehtiyot bo'lib gardishini (28) oling. Aylantirgichini (24) oling, soat mili tomonga burab idishini (25) ajratib oling, o'zingiz tomonga tortib og'zini (26) ajratib oling. Motor blokidan reduktorni (29) oling. Buning uchun mahkamlagich tugmasini (4) bosib reduktorni soat mili tomonga burang va reduktorni (29) korpusdan (6) ajratib oling.
- Ishlatib bo'lish bilan ishlatilgan qismlarining hammasini tozalab, yuvib, quritib oling.

Jihozni tozalash

Har safar ishlatilganidan keyin yoki tozalashdan oldin jihozni o'chirib, elektrdan ajratib qo'ying.

- Ishlatib bo'lish bilan ishlatilgan qismlarining hammasini tozalab, yuvib, quritib oling.
- Olinadigan qismlarini mo'tadil yuvish vositasi solingan iliq suvda yuvishni maslahat beramiz.

O'ZBEKCHA

- Tozalash oson bo'lishi uchun to'rtburchak to'g'raydigan to'rini (21) birikmadan (22) oling, turtgich (27) bilan to'rda qolgan masalliq qoldig'ini olib tashlang.
- Sho'r, nordon masalliqqa ishlatilganidan keyin birikmalarini tez suv bilan chayib oling.
- Ranggi chiqadigan masalliqqa (masalan, sabzi yoki lavlagiga) ishlatilganda birikmalari bilan idishlari bo'yalib qolishi mumkin, shunday bo'lsa o'simlik yog'iga namlangan mato bilan artib tozalang.
- Jihoz korpusi (6) bilan reduktorini (29) nam mato bilan arting.
- Tozalashga qattiq g'ovak, qirib tozalaydigan vositalar, eritgich ishlatish ta'qiqlanadi.
- Go'sht qiymalagich korpusi ichiga suyuqlik tushirmang.

Saqlash

- Ko'p vaqtga olib qo'yishdan oldin go'sht qiymalagich korpusi, olinadigan qismlarining hammasi toza, quruq bo'lishi kerak.
- Jihozni quruq, salqin, bolalarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.
- Birikmalarini (14, 15, 16, 17) turtgich (1) korpusida saqlash mumkin.

To'plami

Go'sht qiymalagich – 1 dona.

Turtgichi – 2 dona.

Masalliq solinadigan patnis – 1 dona.

Panjara – 2 dona.

Pichog'i – 1 dona.

Kolbasa to'ldirishga ishlatiladigan birikmalar to'plami – 1 dona.

«Kebbe» tayorlashga ishlatiladigan birikmalar to'plami – 1 dona.

To'rtburchak to'g'rovchi birikmalar to'plami – 1 dona.

Qirg'ich/to'g'ragich gardish – 1 dona.

Qo'llanma – 1 dona.

Texnik xususiyati

Nominal quvvati 350 W

Eng ko'p quvvati 1500 W

Ishlaydigan elektr kuchi: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Ishlab chiqaruvchining oldindan xabar bermay jihoz xususiyatlarini o'zgartirishga huquqi bo'ladi.

Jihozning ishlash muddati – 3 yil

Kafolat shartlari

Ushbu jihozga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihoz xarid qiningan kompaniyaga murojaat qiling. Kassa cheki yoki xaridni tasdiqlaydigan boshqa bir moliyaviy hujjat kafolat xizmatini berish sharti hisoblanadi.



Ushbu jihoz 2004/108/EC Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (2006/95/EC) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi.

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

BEL

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацізначнае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2014
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2014